

**Beiträge zur
Geschichte der Nahrung und der
Nahrungsbereitung bei den Hirtenvölkern
Mittel- und Innerasiens**

Teruko Takamiya

1977

Beiträge
zur
Geschichte der Nahrung und der Nahrungsbereitung
bei den Hirtenvölkern Mittel- und Innerasiens

Inaugural - Dissertation
zur Erlangung des Doktorgrades
der Philosophie
an der Ludwig-Maximilians-Universität
zu München

vorgelegt von

Teruko TAKAMIYA

aus

Tokyo

München

1978

Referent: Prof.Dr.László Vajda
Korreferent: Prof.DDr.Herbert Franke
Tag der mündlichen Prüfung: 9. 12. 1977



Vorwort

Die vorliegende Arbeit mußte sich entsprechend ihrem Untersuchungsgegenstand auf ein zeitlich und räumlich weit gestreutes Quellenmaterial stützen. Soweit erreichbar, wurden Originalausgaben (besonders der Reisebeschreibungen) bzw. kritische Ausgaben herangezogen. Dabei wurde die zum Teil erheblich voneinander abweichende Orthographie der Quellen in den Zitaten beibehalten. Die Schreibweise der geographischen und der Personennamen wurde sonst dem heutigen Gebrauch entsprechend vereinheitlicht.

Die Arbeit wurde von Professor László Vajda als Dissertation betreut. Ihm darf ich hier für seine Anregungen herzlich danken. Mein Dank gilt auch Professor Herbert Franke, der mir wertvolle Literaturhinweise gab. Dr. Ivan R. Körtt schulde ich Dank für seine Übersetzung von zwei Aufsätzen aus dem Russischen.

München, 13. Februar 1978

Teruko Takamiya



Digitized by the Internet Archive
in 2026

Inhalt

Einleitung	1
I. Die Hauptzweige des Nahrungserwerbs	10
II. Vegetabilische Nahrung	
1. Getreide	28
2. Wilde Gewächse	38
III. Fleischnahrung	
1. Domestizierte Tiere	54
2. Wildtiere	81
3. Fische	89
IV. Milch und Milchprodukte	
1. Melktiere	91
2. Frische Milch	97
3. Sauermilch	97
a) Gesäuerte Kuh-, Schaf- und Ziegen-	
milch	98
b) Gesäuerte bzw. gegorene Stuten-	
milch	103
4. Sahne und Butter	110
5. Käse	117
6. Milchbranntwein	124
V. Salz	130
VI. Tee und Teesurrogate	140
VII. Getränke	159

VIII. Konservierung	174
IX. Mahlzeiten	
1. Tagesrhythmus	180
2. Sitzordnung	182
3. Etikette beim Essen und Trinken	188
X. Speiseverbote	202
Schlußbemerkung	211
Anmerkungen	
Einleitung	213
Kap. I	214
Kap. II	227
Kap. III	253
Kap. IV	281
Kap. V	313
Kap. VI	319
Kap. VII	330
Kap. VIII	339
Kap. IX	342
Kap. X	349
Literaturverzeichnis	353

Einleitung

"Sehet jene Heuschrecken der Erde, die Kalmucken und Mogolen; sie gehören in keinen andern Weltstrich, als in ihre Steppen, auf ihre Berge. Auf seinem kleinen Pferde durchfliegt der leichte Mann ungeheure Strecken und Wüsten: er weiß dem Roß Kräfte zu geben, wenn es erliegt, und wenn Er verschmachtet, muß eine geöffnete Ader am Halse des Pferdes ihm Kräfte geben. Kein Regen fällt auf manche dieser Gegenden, die nur der Thau erquickt und eine noch unerschöpfte Fruchtbarkeit der Erde mit neuem Grün bekleidet: manche weite Strecke kennt keinen Baum, keine süße Quelle. Da ziehn nun diese wilden und unter sich selbst die geordnetsten Stämme im hohen Grase umher und weiden ihre Heerden: die Mitgenoßen ihrer Lebensart, die Pferde, kennen ihre Stimme und leben wie sie in Friede. Mit Gedankenloser Gleichgültigkeit sitzt der müßige Kalmucke da und überblickt seinen ewig heitern Himmel und durchhorcht seine unabsehbare Einöde. In jedem andern Strich der Erde sind die Mogolen verartet oder veredelt; in ihrem Lande sind sie, was sie seit Jahrtausenden waren und werden es bleiben, solange sich ihr Erdstrich nicht durch Natur oder durch Kunst ändert."¹⁾

Als Johann Gottfried Herder am Ende des 18. Jahrhunderts in seinen Ideen zu einer Philosophie der Geschichte der Menschheit dieses Bild der rauhen und doch idyllischen Welt der Hirtenvölker entwarf, konnte er sich auf Berichte von deutschen Reisenden stützen - auf Pallas, Georgi, Gmelin und andere, die ihre Feldforschungen über die Völker in den eurasiatischen Steppen wenige Jahre zuvor veröffentlicht hatten.

Das an idealisierende Darstellungen des europäischen Hirtenlebens erinnernde Gemälde Herders, das nur in dem Ausdruck "Heuschrecken der Erde" an die frühere Jahrhunderte beherrschende Furcht vor den barbarischen Reiternomaden gemahnt, war jedoch nicht aus den nüchternen Berichten der genannten Reisenden zu gewinnen. Es ist mitbedingt durch die Vorstellung vom glückseligen "einfachen Leben" des menschheitsgeschichtlichen Anfangs, die sich so übermächtig auch in der Tahiti-Sehnsucht des späten 18. Jahrhunderts zeigt.

Gerade für das deutsche 18. Jahrhundert hat die "Entdeckung" Homers eine große Bedeutung im Hinblick auf diese idealisierten Ursprünge gewonnen, die man offensichtlich noch im 18. Jahrhundert in den eurasischen Steppen bewahrt glaubte. Im 13. Gesang der Ilias werden unter den "gerechtesten Erdebewohnern" die milchtrinkenden Pferdemelker (Hippomolgoi) erwähnt; nach anderer Meinung handelt es sich um zwei Völker: Milch-Esser (Glaktophagoi) und Pferdemelker. Etwa zur gleichen Zeit, als die Berichte der genannten deutschen Reisenden erscheinen, übersetzt Johann Heinrich Voß die für das historische Verständnis Homers entscheidend gewordene Schrift von Thomas Blackwell aus dem Jahr 1735, An Enquiry into the Life and Writings of Homer (Untersuchungen über Homers Leben und Schriften, Leipzig 1776). Für die Nahrung und Nahrungsbereitung der eurasiatischen

Hirtenvölker ist von Bedeutung, daß Blackwell wie später Herder die Identität der von Homer genannten Völker mit den Reiternomaden der eigenen Zeit betont:

"Wenn er (d.i. Homer) uns die nördlichen Völker, als stolze Pferdemicher, arm, und die gerechtesten Menschen, schildert, so lächeln wir anfangs bey seiner Beschreibung, entdecken aber bey genauerer Untersuchung die Wahrheit derselben, und die Schönheit, die aus einer solchen Mannigfaltigkeit von Charactern in einem Gedichte entspringt. - Es gab wirklich ein solches Volk; so fanden es die Römer, als sie ihre Eroberungen gegen Norden ausbreiteten; und so finden wir es noch heutiges Tages in den Horden der Tartaren. Die Polnischen Geschichtschreiber erzählen, wie nach dem Tode des Stephanus, eines ihrer tapfersten Könige, Abgesandten vom Tartar Cham nach Polen kamen, sich für ihn um die Krone zu bewerben. Diese stellten auf dem Reichstage vor: 'Ihr Cham wäre ein Fürst von großer Macht, und könnte dreymal hunderttausend Pferde aufbringen, welche er, wenn sie ihn zum König erwählten, entweder zur Vertheidigung von Polen, oder zur Erweiterung ihrer Herrschaft anwenden wollte. Er wäre mäßig und enthaltsam, kümmerte sich um keine Leckerbissen, und stillte seinen Hunger bloß mit Pferdefleisch. ... ' Kurz, die Lebensart der Scythen oder Tartaren, finden wir in allen Perioden der Geschichte, vom Homer und Hesiodus herab bis zu unsern Zeiten, gänzlich einerley, ohne Habsucht, unstät, und unter Pferden."²⁾

Es fällt auf, daß alle bisher genannten Zeugnisse auch auf - für europäische Gewohnheiten fremdartige - Nahrungsmittel der Steppenvölker hinweisen, auf Pferdeblut, -milch und -fleisch und somit (vergleich-

bar etwa dem beliebten Hinweis auf das Essen von rohem Fisch bei den Japanern) einen Punkt berühren, dem das Interesse der Leser sicher ist. Noch in Hegels Vorlesungen über die Philosophie der Geschichte findet man diesen Hinweis:

"Die Mongolen nähren sich von Pferdemilch, und so ist ihnen das Pferd zugleich Nahrung und Waffe."³⁾

Verstärkt wird dieser vom Aspekt der Nahrung her friedfertige Eindruck der milchtrinkenden Mongolen noch durch Hegels Erwähnung des Lamaismus:

"Die Mongolen, die hauptsächlich vom Lamaismus, dieser Modification des Buddhismus ergriffen sind, haben großen Respect vor allem Lebendigen. Sie leben vornehmlich von Vegetabilien und scheuen sich vor der Tödtung des Thierischen, sogar einer Laus."⁴⁾

Den arkadischen Lebensstil der unverbildeten Steppenvölker hat Christian Fürchtegott Gellert in seinem Gedicht Der Tartarfürst (um 1750) gerade hinsichtlich ihrer Ernährung vor Augen gestellt:

"Ein Tartarfürst, von dem man in Geschichten preist,
Daß er als Prinz Europa durchgereist,
Befahl, weil er sein Volk galanter machen wollte,
Daß kein vornehmes Weib ihr Kind selbst stillen sollte.
Die wilden Damen lachten nur;
Sie nährten nach wie vor ihr Kind mit ihren Brüsten
Und glaubten, daß sie der Natur
Und ihren Müttern folgen müßten.
Der Chan fing an, sich zu entrüsten,
Gab ein sehr scharf Mandat und schwur,
Daß jede Frau vom Stande sterben sollte,
Die für ihr Kind nicht Ammen halten wollte.

Und weil sie sich gezwungen sahn:
So nahmen sie denn Ammen an.
Allein sie konnten sich des Triebs nicht lang erwehren,
Ihr eigen Blut an ihrer Brust zu nähren
Die meisten fingen an, dem Chan den Tod zu schwören.

Einst als der Tartarfürst sich ganz allein befand,
Kam mit dem Degen in der Hand
Ein vornehm Weib auf ihn gerannt
Und sprach, von edlem Grimm entbrannt:
'Hör' auf, mein Kind mir abzudringen,
Sonst bin ich hier, dich umzubringen.
Ich säug' es selbst, und säug' es mir zur Lust,
Deswegen hab' ich diese Brust.
In dieser Pflicht, mein Kind daran zu nehmen,
Soll mich, o Fürst, kein Thier beschämen.'
Der gute Tartarfürst erschrak,
Und unterließ, um nicht sein Leben zu verlieren,
Den europäischen Geschmack
In seinen Horden einzuführen."⁵⁾

In allen bisherigen Zeugnissen schwingt jedoch,
ausgesprochen oder wenigstens latent, die Erinnerung
an den aggressiven Militarismus der Hirtenvölker mit.
Sie werden als "reine, extrem-einseitige Tierzüchter
geschildert, die den Feldbau verachten". Das kann,
wie in den zitierten Zeugnissen, zu arkadischen, idealisierenden Vorstellungen führen, es kann aber auch
die Vorstellung von den Hirtenvölkern als am "kulturge-
schichtlichen Nullpunkt" stehenden kriegerisch-
räuberischen Barbaren nähren, die "mit dem skrupel-
losen Hang zum Ernten, ohne gesät zu haben"⁶⁾ ausge-
stattet sind. In einer Formulierung Herders:

"Nomadische Völker unter diesem Himmel, auf diesem Erdstrich, bei solcher Lebensweise musten zu solchen leichten Raubgeiern werden."⁷⁾

Anhand der Kyklopen-Episode der Odyssee wurde gezeigt, daß "nach den kulturgeschichtlichen Ansichten des homerischen Griechentums ... das reine, nicht mit Feldbau gekoppelte Hirtentum die Lebensform der auf der niedrigsten Kulturstufe stehenden Völker" war.⁸⁾ Als Prototyp dieser Völker gelten die Skythen, über die Herodot schreibt:

"Muß nicht ein Volk unüberwindlich und unnahbar sein, das weder Städte noch Burgen baut, seine Häuser mit sich führt, Pfeile vom Pferde herab schießt, nicht vom Ackerbau, sondern von der Viehzucht lebt und auf Wagen wohnt?"⁹⁾

Offensichtlich nehmen in den europäischen Vorstellungen seit dem Mittelalter die Mongolen die Stelle der homerischen Kyklopen und der Skythen ein. Auch die oft gepriesene Bedürfnislosigkeit hinsichtlich der Nahrung wird dann nicht mehr durch die Erwähnung des bescheidenen Milchtrinkens ausgedrückt, sondern durch den paraethnographischen Topos des mürbegerittenen Fleisches, der seit Ammianus Marcellinus aus den Berichten über die rohe und halbrohe Nahrung der eurasiatischen Reitervölker nicht mehr verschwindet.¹⁰⁾ Hinzu kommen noch im Gefolge der Mongoleneinfälle des 13. Jahrhunderts phantastisch aufgebauschte oder frei erfundene Nachrichten über den Kanni-

balismus der Mongolen mit detaillierten Beschreibungen ihres sadistischen Gebarens,¹¹⁾ die auch durch gemäßigttere oder gar idealisierende Beschreibungen wie die des Nikephoros Gregoras aus dem 14. Jahrhundert¹²⁾ in ihrer Wirkung auf das verängstigte Europa nicht gemildert werden konnten.

Ohne hier auf die Tendenz zum Stereotypisieren des Vorstellungsbildes von den Hirtenvölkern weiter einzugehen, kann festgestellt werden, daß speziell die Hinweise auf die Nahrung zu den charakteristischen Zügen dieses Bildes gehörten. Deshalb muß immer der jeweilige zeitgeschichtliche Hintergrund berücksichtigt werden, wenn es um die Glaubwürdigkeit einzelner Quellen hinsichtlich der Nahrung der eurasiatischen Steppenvölker geht.

Aus diesem Grund ist eine kritische Bestandsaufnahme der in den Quellen zerstreuten Informationen notwendig, da eine zusammenfassende Darstellung der Nahrung und Nahrungsbereitung der eurasiatischen Hirtenvölker bisher nicht existiert.

Gegenstand dieser Arbeit ist die Nahrung bei jenen Völkern der vorindustriellen Zeit, deren primäre Wirtschaftsform die Viehzucht war (außer acht gelassen wird hier also die Frage, ob und inwieweit die im folgenden beschriebenen Verhältnisse nach der Industrialisierung noch immer fortbestehen).

Grundsätzlich wurde für die Arbeit alle verfügbare Literatur herangezogen. Das Hauptgewicht liegt jedoch auf den Berichten der europäischen Forschungsreisenden des 17. bis 19. Jahrhunderts. Für das Mittelalter kamen vor allem die Berichte der Franziskaner-Missionare Rubruk und Carpini einerseits und der Reisebericht Marco Polos andererseits in Betracht. Eine nicht geringe Bedeutung kommt auch den chinesischen Quellen des 13. Jahrhunderts zu, die hier, um mögliche Unsicherheiten meiner (als Nicht-Sinologe angefertigten) Übersetzung überprüfbar zu machen, auch im Original zitiert werden.

Außer Primärquellen wurden ernährungs- und kulturgeschichtliche Darstellungen ausgewertet. Großen Nutzen brachte die 1969 erschienene Arbeit von K. Eidlitz über die Nahrung der Polarvölker. Die Ergebnisse von Eidlitz wurden jeweils ergänzend herangezogen.

Die Arbeit beschränkt sich räumlich gesehen auf Inner- und Mittelasien. Zur Definition der Begriffe Innerasien und Mittelasien ist folgendes zu sagen: Innerasien ist der Raum zwischen dem südlichen Teil des Altai, dem Tuwa-Gebiet und Transbaikalien im Norden sowie Tibet im Süden, zwischen den mittelasiatischen Gebirgen im Westen und dem Ordos-Gebiet im Osten. Mittelasien nimmt den Aralo-Kaspischen Raum ein und ist von Innerasien durch die mittel-

asiatischen Gebirge getrennt. Ein wesentlicher Unterschied zwischen Mittelasien und Innerasien ist die Verteilung der Niederschläge im Laufe eines Jahres. Während Innerasien nur Sommerregen erhält, fallen die Niederschläge in Mittelasien im Winter und im Frühjahr.¹³⁾

I. Die Hauptzweige des Nahrungserwerbs

Nach den von geographischen Gesichtspunkten aus erstellten Schilderungen von Sauer, Wissmann, Kussmaul u.a., die uns hier (wegen ihres geographischen Determinismus) lediglich als Gerüst zu einem Überblick dienen sollen, entwickelten die Hirtenkulturen sich aus früheren Steppenbauernkulturen, die Oasenkulturen gegenüberstanden: seßhaftes Oasenbauerntum mit künstlicher Bewässerung und bewegliches Steppenbauerntum mit Regenfeldbau. Im Steppenbauerntum war naturgemäß der Anteil der Viehzucht und auch der Jagd weit stärker als im Oasenbauerntum. Geographische Umstände, d.h. Klima, Böden, Vegetation, förderten die Herausbildung des Teilnomadismus oder Nomadismus aus dem Steppenbauerntum: In der Waldsteppe bleibt das Hirtentum zumeist eng in die bäuerliche Wirtschaft einbezogen, in der Trockensteppe kommt es leicht zur Herausbildung eines Teilnomadismus, die Mattenregion der großen Hochländer über der Waldgrenze ermöglicht eine Lostrennung des Schaf- (und später des Yak-)hirtentums vom Bauerntum, die man als Nomadismus bezeichnen kann, die Wüstensteppe erlaubt eine solche Lostrennung des Schaf- und Ziege-Hirtentums, das jedoch zumeist vom Bauerntum der benachbarten ackerfähigen Steppe oder Oase in der Ernährung abhängig bleibt.

Die Zusammensetzung der Pferdezucht mit dem Steppenbauerntum und dem Jägertum entwickelte in der Wald-

steppe oder Steppe eine neue Kultur, nämlich das auf Viehzucht, besonders auf die Pferdezucht, spezialisierte Hirtentum, in dem das Bauernkultur-Element verschwand oder eine sekundäre Stelle in der Wirtschaft einnahm.¹⁾

Die Zusammensetzung des Viehbestandes und die Größe der Herden zeigte viele regionale Unterschiede, die sowohl durch die natürlichen Voraussetzungen des jeweiligen Gebiets als auch durch geschichtliche und soziale Faktoren bestimmt waren. Im Altai, in der inneren Kirgisensteppe am rechten Ufer des Irtysch wurden wegen der Feuchtigkeit und des kurzen Grases besonders Pferde und Hornvieh gehalten, während Kamele und Kleinvieh, das heißt Schafe und Ziegen, im südlichen Teil der Kirgisensteppe und in der Mongolei besser gediehen, weil dort der Boden steinig, das Gras spärlich und niedrig, aber duftig und kräftig war.

Die Altaier hielten mehr Pferde und Rindvieh als Schafe und Ziegen.²⁾ Radloff schreibt, daß es im Altai, den er 1860 besuchte, westlich von der Katunja, recht bedeutende Herdenbesitzer gab. Er sah selbst Pferdeherden, die wohl einige Tausend betrugten, und in der Tschuja und Kurai-Steppe gab es damals auch Schafherden bis zu 3000 Stück.³⁾ Bei den Kasachen im Ili-Tal beobachtete Timkowski, daß es reiche Leute gab, die 1000 Kühe und Pferde und so viele Schafe

hatten, daß sie ihre Anzahl nicht kannten.⁴⁾ Die Kirgisen, Kasachen, Baschkiren und Kalmücken züchteten Pferde, Schafe und Ziegen in großer Zahl, dagegen weit weniger Kamele. Der Grund dafür, daß die Zahl der Kamele sehr gering war, lag nicht zuletzt darin, daß Kamele sehr langsam wuchsen.⁵⁾

Nach Georgi war die Pferdezucht bei den Baschkiren die Hauptsache. Die Zahl der Schafe glich bei Reichen ungefähr der Zahl der Pferde oder übertraf sie nur wenig. Rindvieh machte bei den Reichen im Verhältnis zu den Pferden etwa die Hälfte aus. Die meisten hatten kleine Ziegenherden, reiche Leute auch einige Kamele.⁶⁾

Die Rinderzucht stand bei den Kasachen zurück. Anscheinend ist es eine relativ neue Erscheinung, daß sie Rinder in ihren Herden halten. Schwarz schreibt, daß die Kasachen ursprünglich sich überhaupt nicht mit Rindviehzucht befaßt hätten. Erst zu Anfang des 18. Jahrhunderts hätten sie die Rindviehzucht von den Kara-Kalpaken übernommen und erst im Jahr 1771 durch die Plünderung der aus Rußland in die Dsungarei flüchtenden Torguten sich größere Rinderherden verschafft.⁷⁾

Bei den Kirgisen spielte die Rinderzucht eine große Rolle wegen der hohen Lage ihrer Weideplätze.⁸⁾ Außer den gewöhnlichen Rindern besaßen die Kirgisen, deren Weideplätze auf Höhen nicht unter 1800 Metern

lagen, Yaks (*bos gruniens*).⁹⁾

Das Vieh, das Katscha, Beltir, Koibal, Sagai, Baraba-Tataren hielten, beschränkte sich auf Pferde, Rindvieh, Schafe und Ziegen.¹⁰⁾ Nach Messerschmidts Angabe hatte mancher reiche Baraba-Tatare 30 bis 40 Pferde, auch ebensoviel Rindvieh.¹¹⁾ Dagegen besaßen die Sagai und Katscha eine noch größere Anzahl Vieh; nach Pallas zum Beispiel hatten die reichsten Sagai 80 bis 90 Pferde, ebensoviele Kühe und einige hundert Schafe.¹²⁾ Der reiche Katscha besaß nach Castréns Angabe 6000 Pferde, 2000 Rinder, 1000 Ziegen und Schafe.¹³⁾

Nach Middendorff waren die Jakuten ihrem Ursitz gemäß Pferdehirten, welche viele Tausend Pferde hielten und auch in ihren nördlichen Gegenden Pferde- und Rindviehzucht trieben.¹⁴⁾ Müller sah bei den Jakuten selbst in einer Breite von ca. 70° noch einige Pferde und Kühe.¹⁵⁾ Middendorff schreibt über die Rinderzucht bei den Jakuten:

"Auch mit dem Rindvieh stehen die Jakuten an der äussersten Polargränze der Viehzucht, und ist ihnen dieser Erfolg nur dadurch gelungen dass sie von Hirten sich zu Viehzüchtern emporgearbeitet. Sie sind Viehzüchter im vollen Sinne des Wortes, seit sie mit ihren Rindern in so unwirthliche Gegenden vordrungen dass sie sowohl für winterliches Obdach, als auch für winterliche Heuvorräthe vorauszusorgen haben ...".¹⁶⁾

Die Steppentungusen, auch Pferdetungusen genannt,

waren Viehzüchter und hielten viel Pferde, Rindvieh, Schafe und Ziegen. Bei manchen Reichen fand man sogar Kamele.¹⁷⁾ Müller nennt außerdem mongolische Yaks (*bos gruniens*) und Schweine als Haustiere der Tungusen.¹⁸⁾

Bei den Mongolen und Burjaten wurden wie bei den anderen Viehzüchtern in Mittelasien Pferde, Kamele, Schafe und Ziegen gehalten. Die Bodenbeschaffenheit der westlichen Mongolei war geeignet für die Schaf-, Ziegen- und Kamelzucht. Auch Yaks wurden bei ihnen gezüchtet.¹⁹⁾

Die Dschachtschin, eine westmongolische Gruppe des Kobdo-Distrikts, hielten fast ausschließlich Yaks, sarlyk, oder Hybriden aus sarlyk und mongolischem Rind. Dort war der Anteil der Ziegen in den Herden hoch, und die Ziegen ersetzten das Schaf, dagegen war die Zahl der Rinder vergleichsweise zu den Bewohnern der Waldsteppenzonen besonders niedrig.²⁰⁾

Die Kamelzucht war bei den Chalcha-Mongolen berühmt, und das Chalcha-Kamel wurde bis Kalgan hinunter als das beste geschätzt. In Alaschan wurden hauptsächlich Kamele gezüchtet, welche zum Transport von Salz und verschiedenen chinesischen Waren benutzt wurden. Im Gebiet der Zacharen hatte man Überfluß an Pferden. Yaks wurden von den Mongolen im Kuku-nor-Gebiet gehalten, und die Gegend von Alaschan sowie die Gegend am Dabsun-nor und das Ordos-Gebiet

hatten vorzüglich Schaf- und Ziegenzucht.²¹⁾

Der Yak war ein charakteristisches Tier bei den Tibetern, Tanguten und Mongolen vom Alaschan- und Kuku-nor-Gebiet und auch vom nördlichen Chalcha, welches gebirgig und reich an Wasser und Weideplätzen war. Schon Rubruk schreibt über dieses Tier als Haustier bei den Tanguten.²²⁾ Ein außerdem noch geschätztes Tier bei den Mongolen, Tibetern und Tanguten war die Kreuzung von Yak und Rind.²³⁾

Die Karagas, Sojonen, die Nordtungusen und auch einige Gruppen der Südtungusen (Rentiertungusen) hielten Rentiere als Haustiere. Die Zahl der gehaltenen Rentiere bei den Karagas und Sojonen war gering, während die Tungusen ihre großen Rentierherden im hohen waldigen Gebirge hielten.²⁴⁾

Schweine waren kein Vieh der Nomaden, erst durch die Intensivierung des russischen Einflusses kamen sie in Betracht, ihre Zahl blieb aber sehr gering.²⁵⁾

Wie Schweine war Hausgeflügel, nämlich Hühner, Enten und Gänse kein Gegenstand der Viehzucht. Erst durch die Ausbreitung des Feldbaus und die zunehmende Sesshaftigkeit fing man allmählich mit ihrer Haltung an. Allerdings erwähnt Gmelin, daß die Baschkiren Hühner hielten, und nach Georgi sah man bei den Koibal auch Hühner, die sonst von keinen Nomaden gehalten wurden.²⁶⁾ In der Zeit von Humboldt scheint die Geflügelzucht im Altai-Gebiet nicht unbeträchtlich gewesen zu sein.²⁷⁾

Unter normalen Verhältnissen lieferte schon ein relativ kleiner Viehbestand so viel Milch und Fleisch, daß die elementarsten Bedürfnisse einigermaßen befriedigt werden konnten. Georgi stellt von den Kalmücken des 18. Jahrhunderts fest:

"Ein Hausvater, der 8 Stuten, Kühe und eine etwas größere Zahl Schaaf hat, kan mit den Seinigen leben." 28)

In ähnlichem Sinne wird von den Sagai des 18. Jahrhunderts berichtet:

"Die reichsten Sagaier besitzen achzig bis hundert Pferde, eben so viel Kühe und einige hundert Schaaf. Arme haben kaum zehn bis zwanzig Stück groß Vieh, welches bey Steppenvölkern so eben hinreicht eine mäßige Familie zu ernähren." 29)

Obwohl die Berichte betonen, daß die Viehzucht selbst für jene ärmere Schicht, die über verhältnismäßig wenige Tiere verfügte, das Lebensminimum in bescheidenem Maße sichern konnte, waren Hungersnöte keineswegs unbekannt. Die Ursache dafür lag vor allem darin, daß der Viehbestand und der Ertrag der Viehzucht ständig von verschiedenen Gefahren bedroht waren. Sieht man einmal von Kriegsverlusten, Viehdiebstahl u.dgl. ab, so waren die Herden selbst unter friedlichen Verhältnissen in so hohem Maße von Naturkatastrophen gefährdet, daß erhebliche Verluste - oft mit vernichtenden Folgen für mehr oder weniger große Teile der betroffenen Volksgruppen - auf die Dauer nicht zu

verhindern waren. Die wichtigste Ursache dieser geringen Krisenfestigkeit lag im Charakter der überwiegend extensiven Haltung. Da die Tiere das ganze Jahr im Freien verbrachten und ihre Nahrung auch im Winter selbst finden mußten, führten vor allem lange Winter und hoher Schnee zu bedeutenden Verlusten. Nach einer im Berg-Altai durchgeführten Untersuchung von Žul'ženko zeigten sich die Auswirkungen der Überwinterung selbst bei "normalem" Verlauf im erheblichen Gewichtsverlust der Tiere, hervorgerufen durch die Verringerung und qualitative Verschlechterung des Futtersvorrats auf den Weiden sowie durch den großen Energieaufwand bei der Futtersuche und der Erhaltung der Körpertemperatur bei der üblichen starken Kälte.³⁰⁾

Die Quellen enthalten freilich nicht wenige Angaben über Anstrengungen der Hirten, das Überwintern für die Herden zu erleichtern. War die ohnehin kärgliche winterliche Weide von tiefem Schnee bedeckt und entstand noch dazu eine Eiskruste auf der Oberfläche, so räumte man gelegentlich den Schnee mit Schaufeln weg.³¹⁾ Die Kasachen pflegten gleich bei frischem Schnee zunächst die Pferde auf die Weide zu lassen, denn diese konnten den Schnee mit ihren Hufen einigermaßen wegscharren; hatten die Pferde die Spitzen des kurzen Grases abgefressen, so wurden die Kamele dorthin geschafft, welche von dem Gras ebenfalls so

viel abfraßen, wie sie erreichen konnten. Zum Schluß wurden die Schafe und Ziegen zugelassen, welches alles bis auf die Wurzeln abweideten. Ähnliches wird auch von den Burjaten berichtet: lag die Weide unter einer hohen Schneedecke, so jagten sie die Pferde darüber, damit diese die Schneekruste zertraten, dann folgten Schafe und Rinder.³²⁾ Diese Methoden konnten aber das Problem der winterlichen Futterknappheit höchstens für kurze Zeit erleichtern und nicht lösen. Dies gilt auch für die bescheidenen Ansätze zur Futterwirtschaft oder sogar zu einer Art Stallfütterung. So nahmen die Teleuten einzelne besonders schwache Tiere in das eigene Wohnhaus und fütterten sie mit Heu.³³⁾ Die Minusinsk-Tataren (heute Chakassen genannt) brachten das Vieh wenigstens bei Unwetter in Gehegen unter und versorgten es bei sehr tiefer Schneedecke, die das Weiden unmöglich machte, auch mit etwas Futter.³⁴⁾

Die Kalmücken in Samara mußten das Vieh in den Winternächten unter Dach bringen und mit Heu unterstützen, während die Kalmücken an der Wolga gewöhnlich keine solchen Sorgen hatten, weil dort der Schnee meist nur kurze Zeit auf der Steppe liegenblieb.³⁵⁾

Eine regelmäßige und ausreichende Fütterung war aber selbst bei jenen Gruppen, die auch Feldbau trieben und deshalb über Heu verfügten, nicht möglich, denn man war bestrebt, möglichst viele Tiere zu haben,

und die Produktion an Futterpflanzen war äußerst gering. (Wenn z.B. die Koibalen, um die schwächlichsten Tiere am Leben zu erhalten, die von Hasen gesammelten winterlichen Heuvorräte zusammensuchten,³⁶⁾ so zeigt sich klar, wie dürftig diese Art Fütterung gewesen ist.)

Es gab freilich besonders günstige Gegenden, wo die Härte des Winters etwas geringer war. Radloff bezeichnet z.B. die Gebirgssteppen des Altai mit ihren vorzüglichen Weiden und mit der meist sehr dünnen winterlichen Schneedecke als ein wahres Eldorado der Viehzüchter.³⁷⁾ Weniger überschwenglich, aber ebenso eindeutig betont Schwarz die Vorteile des von den "Kara-Kirgisen" (d.h. Kirgisen) bewohnten Gebiets gegenüber demjenigen der Kasachen ("Kirgis-Kaisaken"):

"Die Kara=Kirgisen sind im allgemeinen wohlhabender als die Kirgis=Kaisaken, weil sie neben der Viehzucht auch Ackerbau treiben können und überdies ihre Gebirgsweiden unvergleichlich besser sind als die den Kirgis=Kaisaken zu Gebote stehenden Wüsten und Hungersteppen. Auch haben die Herden der Kara=Kirgisen viel weniger von Futtermangel während der kalten Jahreszeit zu leiden, weil die Gebirgstäler eine geschütztere Lage haben als die offene Steppe und deshalb weniger klimatischen Zufälligkeiten ausgesetzt sind, und weil die ackerbautreibenden Kara=Kirgisen außerdem auch in der Lage sind, für den Winter Futtervorräte anzulegen und im Notfalle ihre Herden mit Stroh zu füttern."³⁸⁾

Selbst in den durch günstigere Verhältnisse gekenn-

zeichneten Gegenden (Altai, Kirgisien) war aber die winterliche Versorgung der Herden unsicher. Berücksichtigt man noch die Häufigkeit vernichtender Viehseuchen, denen gegenüber man völlig hilflos war, so kann man sich die Ausmaße der wirtschaftlichen, auch die Nahrungsversorgung der Menschen unmittelbar gefährdenden Wirtschaftskatastrophen, die die Viehzüchter von Zeit zu Zeit heimgesucht haben, vergegenwärtigen. Es galt mehr oder weniger für alle Hirtenvölker, was Bergmann von den Kalmücken schreibt:

"Wenn keine Seuchen oder strenge Winter das Vieh hinraffen, so vervielfältigen sich die Heerden unglaublich geschwind; widrigenfalls laufen die reichsten Besitzer Gefahr, in wenigen Jahren alles einzubüßen. ... In strengen Wintern muß das Vieh zuweilen mehrere Tage hungern, und auch dann kommen die Kalmücken demselben durch Wegschaufeln der Schneelasten zu Hülfe, um das Weiden den Thieren zu erleichtern. Wie wenig auch die Anzahl der Arbeiter mit der Anzahl der Heerden in Verhältniß steht, so gelingt es ihnen dennoch, wenn der Schnee bloß wenige Wochen liegen bleibt, die Heerden zu retten. Doch hält der rauhe Winter mehrere Monate an, dann können sich die Nomaden glücklich schätzen, wenn sie die Hälfte oder drey Viertel von ihren Heerden einbüßen." ³⁹⁾

Es liegen zwar von manchen Gegenden Berichte vor, nach denen man gelegentlich versucht hat, die Extensität der Viehzucht wenigstens geringfügig zu mindern. So pfl egten die Kirgisen, um im Frühjahr den Tieren möglichst schnell saftige Weide zu verschaffen, die Steppe abzubrennen: in dem durch die Asche

gedüngten Boden sproß schon nach einigen Tagen frisches Gras hervor, und die ausgebrannten Flecken waren in kurzer Zeit von neuer Vegetation bedeckt;⁴⁰⁾ derselben Methode bedienten sich die Jakuten⁴¹⁾ und auch andere Viehzüchter. Die Teleuten haben sogar die Auswirkung der sommerlichen Dürre zu verringern gewußt, indem sie das Wasser der Bäche in schmalen Rinnen zu den Weideplätzen führten.⁴²⁾ Diese und ähnliche Maßnahmen waren aber nur in wenigen Gegenden und in geringer Ausdehnung möglich und üblich.

Im innerasiatischen Trockengürtel birgt die Waldsteppe das beste Ackerland und gute Weide, die Trockensteppe bietet dürregefährdetes Ackerland und gute Weide; die Wüstensteppe oder Halbwüste ist ohne Bewässerung nicht anbaufähig und läßt auch nur karge Weide zu. Die natürlichen Bedingungen der Waldsteppenzone sind für die landwirtschaftliche Kultur überaus geeignet, während in der Steppenzone der Regenfeldbau zwar noch betrieben werden kann, jedoch läßt die künstliche Bewässerung die Erträge der Kulturpflanzen steigen. Die landwirtschaftliche Nutzung der Halbwüstenzone ist ohne künstliche Bewässerung nicht durchaus unmöglich; die Erträge hängen jedoch stark vom jeweiligen Witterungsgang ab.⁴³⁾

Südlich der Waldsteppe war der Feldbau, der von den mittel- und innerasiatischen Völkerschaften außerhalb

der Oasen betrieben wurde, als Nahrungsquelle im allgemeinen von geringerer Bedeutung als die Viehzucht; der Ertrag deckte, auch im günstigsten Fall, nur den eigenen Bedarf.

Der Ackerbau der Steppenvölker ist jedoch nicht erst in neuester Zeit, durch die russische bzw. chinesische Kolonisation eingeführt worden. Archäologische Funde haben bewiesen, daß es z.B. im Altai schon im 12. Jahrhundert zur Entwicklung von bewässertem Ackerbau kam.⁴⁴⁾ Auch in der Mongolei wurde der Ackerbau örtlich schon vor vielen Jahrhunderten betrieben. Der chinesische Reisende Chang-Teh berichtete aus dem Jahr 1259, daß er in der Mongolei Weizen-, Gerste- und Haferfelder gesehen habe.⁴⁵⁾

In den westlichen Gebieten der Äußerer Mongolei, vom Ubsa-nor im Norden bis zum Mongolischen Altai im Süden, im Becken der Selenga und an den Flüssen Chara, Orchon, Chilok, Tschikoi sowie in den Tälern des Gobi-Altai und der Senke der Großen Seen existierte der Ackerbau seit vielen Jahrhunderten. Die Dsungarei, Kaschgarien und das südliche sibirische Altai-Gebiet können als mittelasiatische Ackerbauprovinzen betrachtet werden.⁴⁶⁾

In manchen Gegenden, die auch für Regenfeldbau geeignet sind, haben Hirtenvölker die Bauern - wenigstens teilweise - vertrieben, in einigen Gegenden früherer Bewässerungswirtschaft haben kriegerische

Ereignisse dazu geführt, daß die Kanäle vernachlässigt wurden und demzufolge der Feldbau aufhörte, wie man es häufig in Mittelasien beobachten kann.⁴⁷⁾

Andererseits gab es Zeiten, in denen Nomaden sich auf Feldbau umstellten. Nach Machatschek schwankte der Viehbestand der Nomaden beständig in sehr weiten Grenzen, war aber infolge der im 19. Jahrhundert zunehmenden Neigung zur Seßhaftigkeit im allgemeinen in Abnahme begriffen. Charakteristisch war die Kombination von Feldbau und Viehzucht etwa für die Türkmennen, bei denen der Viehbestand schon infolge der Naturverhältnisse des Landes niemals die Höhe erreichen konnte wie z.B. bei den Steppenkirgisen.⁴⁸⁾

Die Kasachen, Kirgisen, Baschkiren, Abakan-Tataren, Katscha, Beltir, Burjaten, die ansehnliche Viehzüchter waren, trieben in relativ bedeutendem Maß auch Feldbau. Die Ackerbauern unter den Kasachen verstanden die Felder sehr geschickt auch zu bewässern, und das linke steppenartige Ufer des Irtysch wurde von den Kasachen stellenweise bebaut.⁴⁹⁾ Auch an allen zum Ackerbau geeigneten Stellen der ganzen Kirgisen-Steppe traf Radloff von den Kasachen bebaute Äcker an.⁵⁰⁾

Nach Radloff haben die Kasachen sogar Getreide an die Bewohner der Mongolensteppe verkauft, wo ein fühlbarer Mangel an Getreide herrschte. Die Chinesen waren nicht imstande, größere Mengen von Getreide dorthin einzuführen, und eine bedeutendere Ausdehnung

des Ackerbaus in der Mongolei selbst war damals nicht möglich.⁵¹⁾ Bei den Kirgisen wurde der Ackerbau in noch größerem Maße als bei den Kasachen betrieben, da in den von ihnen bewohnten Gebirgsgegenden künstliche Bewässerung entweder unnötig oder leicht zu lösen war, so daß der Feldbau weniger Arbeit und Zeit verlangte und deshalb leichter mit Viehzucht verbunden werden konnte als in der Ebene. Außerdem war die Entfernung zwischen den Winter- und Sommerweiden bei den Kirgisen in der Regel nicht groß, so daß sie auch während ihres Aufenthalts auf den Sommerweiden im Hochgebirge ihre Felder in den Tälern nicht ganz vernachlässigen mußten und je nach Bedürfnis zur Bestellung ihrer Felder bzw. zur Ernte der Feldfrüchte zurückkehren konnten.⁵²⁾ Schwarz betont deshalb mit Recht, daß der Grund für die untergeordnete Rolle des Ackerbaus bei den meisten Kasachen im Vergleich zu den Kirgisen nicht in ihrer augenblicklichen Abneigung gegen den Feldbau lag, sondern darin, daß es bei den Kasachen an kulturfähigen Böden mangelte und daß ihre durch die Herdenwirtschaft bestimmte Lebensweise ein längeres Verweilen auf einer Stelle unmöglich machte.⁵³⁾ Die reichen Kasachen ließen während des Sommers einzelne, dafür bezahlte Leute in der Nähe der Äcker wohnen und den Acker besorgen, während sie selbst mit ihrem Vieh nomadisier-
ten.⁵⁴⁾

Die Jagd wurde bei den Hirtenvölkern, wie Kirgisen, Mongolen, Kasachen u.a., vor allem als Sport und Vergnügen getrieben. Als Nahrungserwerbsquelle spielte die Jagd eine untergeordnete Rolle.⁵⁵⁾ Nach Thiel begann sich die Jagd bei den Mongolen erst dann zu einem Gewerbe zu entwickeln, als die Mongolen den Wert der Pelze erkannten, den die Fremden diesen beimaßen.⁵⁶⁾ Die Jagd hatte eine nennenswerte volkswirtschaftliche Bedeutung bei den nördlichen Völkern, bei den Tungusen, Jakuten, sibirischen Tataren, nicht nur wegen des Fleisches der erlegten Tiere, sondern auch wegen des Fells.⁵⁷⁾

Die Fischerei war im allgemeinen ein gelegentlicher Nebenerwerb für Hirtennomaden. Fischerei wurde naturgemäß besonders in den fischreichen Gebieten am Kaspischen Meer, in der Baraba-Steppe und in Nord-sibirien betrieben.⁵⁸⁾ Über die Bedeutung des Fischfangs bei den Polarvölkern schreibt Eidlitz:

"Fishing has often been regarded as an inferior economic activity to hunting and reindeer husbandry. There are several reasons behind this view. Fish were nearly always available even when hunting failed and the store of food was exhausted. Consequently fishing was often regarded as a reserve occupation and was in many ways a livelihood for the poor and sick."⁵⁹⁾

Nach allen Berichten europäischer Reisender und Forscher waren die Flüsse und Seen der Mongolei sehr reich an Fischen, jedoch entwickelte sich der Fisch-

fang nicht nennenswert.⁶⁰⁾

Bis zum Ausgang des 18. Jahrhunderts wurde in ganz Sibirien keine Bienenzucht getrieben. Die Honigbienen fehlten ursprünglich in Sibirien, Mittelasien und der Mongolei. Pallas bemerkt, daß man die Bienenzucht, welche die Kasachen trieben, weiter östlich von ihnen und durch ganz Sibirien nicht mehr fand, obwohl die Bienen unter dieser Breite und in den südlicheren Gegenden Sibiriens recht wohl gedeihen konnten. In dem viel nördlicher und östlicher gelegenen Tobolsk hätten einige Liebhaber Bienen gehalten.⁶¹⁾ Die Einführung der Bienenzucht in Sibirien begann im Jahr 1776, in dem Bienenstöcke nach Ust - Kamenogorsk (am Irtysch, und zwar am westlichen Fuß des Altai) transportiert wurden. Seit etwa 1800 verbreitete sich die Bienenzucht von ihrem Zentralpunkt Ust - Kamenogorsk aus nach Osten und Norden bis nach Transbaikalien und auch nach Südwesten, jenseits des Balchasch-Sees, in das Gebiet Siebenstromland. Von diesem Zeitpunkt an wurde die Bienenzucht in manchen Gegenden Sibiriens die Erwerbsquelle der Bewohner.⁶²⁾ In der Zeit von Radloff und Humboldt ist die Bienenzucht im Altai-Gebiet verbreitet.⁶³⁾

Schon um 1818 wurde die interessante Tatsache nachgewiesen, daß die Bienen in einigen Gegenden Südsibiriens, zum Beispiel im Kreis Biisk, wo die Bie-

nenzucht zu allererst eingeführt wurde, sowie in verschiedenen Gegenden des Gouvernements Tomsk bereits in Wäldern in verwildertem Zustand angetroffen wurden.⁶⁴⁾

Potapov und Menges berichten, daß die Schoren wilde Bienen einfingen und wilden Honig sammelten. Man bereitete eine Salzlauge aus Waldmoos, das man mit menschlichem Urin übergieß. Diese Salzlauge wurde in der Nähe ausgebrannter Stellen in der Taiga ausgestellt. Vom scharfen Geruch der Salzlauge angelockt, sogen sich die Bienen mit Harn voll und, schwer geworden, kehrten sie langsam in ihren hohlen Baumstamm zurück, wodurch sie ihren Aufenthaltsort verrieten. Potapov und Menges meinen, daß das Sammeln wilden Honigs bei den Schoren zu ihren ältesten Wirtschaftsformen gerechnet werden muß.⁶⁵⁾

Nach Pallas gaben sich die Baschkiren, die in der isettischen Steppe wohnten, mit der Bienenzucht nicht ab, weil es ihnen an Waldung und an zu Bienenstöcken geeigneten Bäumen fehlte, ohne welche sie, bei ihrer wandernden Lebensart, nicht lange im Besitz ihrer Schwärme geblieben wären. Sie suchten jedoch, wenn sie im Sommer untätig waren, als einen Leckerbissen die Gebäude der Feldbienen (*apis campestris*) in der Steppe auf und beraubten sie der mit Honig gefüllten Zellen, die sie aussogen und den Bienen sorgfältig wiedergaben.⁶⁶⁾

II. Vegetabilische Nahrung

Die vegetabilische Nahrung machte bei den Viehzüchternomaden in Mittel- und Innerasien keineswegs einen geringen Teil ihrer Nahrung aus. Sie erwarben ihre vegetabilische Nahrung durch ihren spärlichen Ackerbau, durch Kauf bei den benachbarten Ackerbauvölkern und durch Sammeln wilder Wurzeln, Gewächse und Beeren, die in Sibirien reichlich vorkommen.

Getreide

Das Hauptprodukt aus dem Getreide war das bei den Tibetern, Tanguten und Mongolen in Kan-su und Kuku-nor "tsamba" genannte geröstete Mehl. Tsamba wurde aus einer Art von Gerste zubereitet und vertrat bei ihnen die Stelle des Brotes.

"Im Herbst nach der Ernte handeln die Nomaden in der Ackerbauzone den jährlichen Bedarf ihres Getreides ein. Sie nennen diese Getreideart Na (nan), die Chinesen bezeichnen es mit Tsing guo, wörtlich übersetzt 'Grünkorn'. Tatsächlich ist es dem Grünkorn, dem Spelt oder Dinkel, am ähnlichsten; weniger der Gerste. Dieses Grünkorn ist sehr widerstandsfähig und wächst noch in Höhen, wo kein Weizen mehr gedeiht. Wenn die Nomaden genügend Getreide zur Verfügung haben, röstet die Hausfrau morgens in der Früh die Tagesportion. In einen flachen Topf schüttet sie Sand und erhitzt ihn auf dem Feuer. Der Sand wird gebraucht, damit der Topf nicht zerspringt. Dann schüttet sie mehrere Schalen Grünkorn darauf. Dieses erhitzt und platzt auf. Darauf nimmt die Frau den Topf vom Feuer und schüttet Getreide und Sand

in eine Worfel. Durch Auf- und Abschwanken der Worfel trennt sie Sand und Körner. Letztere schüttet sie in einen Sack. Dann nimmt sie die Handmühle, schüttet das geröstete Getreide darauf und zermahlt es. Mehl und Kleie bleiben zusammen. Durch das Rösten werden die sonst harten Schalen auch fein zerrieben. Dieses Mehl nennt der Tibeter Tzam pa (rtzam pa)." ¹⁾

Tsamba wurde mit heißem Tee und Fett oder Butter genossen, und dieses Gericht galt als die National- und Hauptspeise der Tibeter, Tanguten und Mongolen in Kan-su und Kuku-nor. ²⁾

Die mittelasiatischen und sibirischen Türken, Tungusen, Mongolen, Jakuten gewannen Mehl und Grütze vor allem aus Gerste, dann auch aus Weizen sowie aus Roggen und Hirse. Die tibetische Tsamba war bei ihnen unter der Bezeichnung "talkan, talqan, talqan" bekannt. ³⁾ Das Wort talkan, talqan usw. ist wahrscheinlich türkischer Herkunft, da das Grundwort talqa- (=am Feuer rösten) nur im Türkischen belegt ist, wo talqan auch schon viel früher erscheint als im Mongolischen. ⁴⁾ Mit Talqan wurde ein in ganz Sibirien beliebtes Gericht zubereitet, das Salamat genannt wurde. ⁵⁾ Man kochte Talqan mit Milch oder Fett oder Butter. ⁶⁾ Die Schoren mischten Talqan mit kaltem Wasser, Milch und Honig. ⁷⁾ Die Altaier kochten Talqan einfach im Wasser oder in Milch. Mit Tee, Milch und Fett gekochte Talqan war die Hauptnahrung der Mittelschicht der Altaier. ⁸⁾ Die Nordaltaier, Tschelkanen, Kumandinen und Tuwalar mischten Talqan mit

Honig und gemahlene Zedernüssen.⁹⁾ Ferner mischten die Altaier "tomon" genanntes Mehl, grob gemahlene geröstete Gerste, mit Tee.¹⁰⁾ Die krasnojarskischen Tataren kochten Talqan mit Fleisch, Fisch oder Wurzelwerk wie Sarana, Kandyk, Päonien.¹¹⁾ Die Kirgisen und andere mittelasiatische Türken gewannen Talqan aus Hirse und machten daraus eine Art Mehlsuppe.¹²⁾

Die Grütze, die besonders aus gerösteter Gerste gewonnen wurde, war bei den sibirischen Tataren als "qurmač" bekannt. Das Wort ist die russische Form des im Türkischen gut belegten qavurmač (=geröstetes Getreide), das wiederum abgeleitet ist aus qavur (=rösten) mit dem bei türkischen Speisebezeichnungen bekannten Suffix -mač.¹³⁾ Die Qurmač wurde auch aus Weizen, Roggen oder Mais (*Zea Mays* L.) bereitet.¹⁴⁾

Die Qurmač wurde roh oder mit Wasser oder Milch gekocht und als Brei gegessen, oder man röstete Qurmač noch einmal in der Pfanne und goß darüber zerlassene Butter. Dieses Gericht nannten die Katscha Kasch.¹⁵⁾ Die kasanischen und ordenburgischen Tataren bereiteten eine Art Kuchen aus Qurmač mit Butter zu, der Tolqan genannt wurde.¹⁶⁾ Eines der schmackhaftesten Gerichte der tschulymischen Tataren war es, daß man Qurmač, frische Bärenklostengel und Sarana (=Lilium martagon) zusammenstieß und das ganze in der Erde säuern ließ.¹⁷⁾ Die Burjaten nannten die tatarische Qurmač "Kurantalchen" oder "Saturan" und rührten sie mit Sahne oder Fett über dem

Feuer an.¹⁸⁾

Tsamba, Talqan, Qurmač oder Saturan wurden also durch Rösten bereitet. Rubruk schreibt, daß die Tochter des Khans den Priestern Getränke verabreichte und geröstete Hirse zu essen gab.¹⁹⁾ Das Rösten ist eine alte Zubereitungsmethode. Nach Schwarz nahmen die Kirgisen einige Handvoll gerösteter Hirse auf die Reise mit.²⁰⁾

Die Hirse ist eine alte und am meisten verbreitete Getreideart. Nach Vámbéry war die Hirse die älteste Nahrungspflanze der Türken. Auch im 10. Jahrhundert wird die Hirse als die Hauptnahrung der Türken geschildert, und neben derselben figurieren noch Weizen und Gerste.²¹⁾ Schiltberger erwähnt, daß die Tataren kein anderes Getreide bauten als solches, das Brei liefert.²²⁾ Carpini und Rubruk bekamen in der kalten Jahreszeit von den Mongolen Hirsebrei als tägliche Nahrung.²³⁾ Nach Carpini kochten die Mongolen Hirse mit Wasser und machten eine so dünne Brühe daraus, daß man sie nicht essen, sondern nur trinken konnte.²⁴⁾ Ibn Baṭṭūṭa schreibt auch:

"They do not eat bread nor any solid food, but prepare a soup with a kind of millet" ²⁵⁾

Die Wolgabulgaren kannten außer Hirse Gerste, Weizen und Roggen und machten aus der Gerste eine Brühe, die Mädchen und Jünglinge tranken. Häufig kochten sie die Gerste mit Fleisch, dann aßen die Herren das

Fleisch und die Sklavinnen die Gerste.²⁶⁾

Der Chinese Chao Kung (趙珙) aus Süd-Sung, der im Jahr 1221 zu dem mongolischen General Muhali in Cambalik gesandt wurde, beschreibt in seinem Werk

Mêng-ta pei-lu (蒙鞑備錄) die Nahrung der Mongo-

len: 如出征於中國食羊盡則射兔鹿野豕
及食故宅數十萬之師不舉烟火近來掠中
國之人為奴婢必米食而後飽故乃掠米麥而
於剽寨亦煮粥而食彼國亦有一處出黑黍米彼亦煮為解粥

("Wenn die Tataren in China Feldzüge unternehmen, jagen sie, wenn sie ihre Schafe aufgegessen haben, Hasen, Hirsche und wilde Schweine. Selbst wenn ein Heer von 100 000 Soldaten kampiert, brauchen sie nicht Reis zu kochen. In der jüngsten Zeit haben sie Chinesen geraubt und zu Sklaven gemacht. Diese sind nur dann satt, wenn sie Reis essen. Darum stehlen die Tataren Reis und Weizen (oder Gerste) mit Gewalt und kochen diese in ihrem Lager zu Brei. Das essen sie. In ihrem Land gibt es auch ein bis zwei Orte, wo schwarze Hirse und Reis wachsen. Sie kochen diese und machen daraus Brei.")

Marco Polo berichtet von drei Kornarten, die von Tataren, Kataiern und den Bewohnern der Provinz Manji (= Südchina, d.h. das ehemalige Sungreich) bereitet wurden:

"And with regard to victuals they have plenty of them, because they use for the more part rice, panick, and millet; specially Tartars, Cataians, and of the province of Mangi. And these three grains yield in their lands a hundredfold for every measure. These people do not use bread, but only boil these three kinds of grain with the milk or flesh, and eat them.

And wheat with them does not give so great increase; but what they reap they eat only as macaroni and other viands made of dough."²⁸⁾

Hirsebrei, der in der alten Welt eine sehr verbreitete Nahrung war,²⁹⁾ verschwand allmählich und stattdessen bekamen der Brei und andere Mehlspeisen aus Gerste und Weizen weite Verbreitung. Aus neuerer Zeit macht Schwarz die Angabe, daß die Hirse bei den Kasachen und anderen mittelasiatischen Türken noch die häufigste Verwendung fand. Bei ihnen waren Gerste, Weizen und Roggen die weniger gebräuchlichen Getreidearten.³⁰⁾ Nach Potapov verbreitete sich der Gebrauch von Hirse unter den Altaiern in den fünfziger Jahren dieses Jahrhunderts. Aus Hirse wurde auch ein Talqan ähnliches geröstetes Mehl gewonnen.³¹⁾

Die Zubereitungsmethode von Mehl und Grütze hat sich kaum geändert. Der Mehlsuppe ist wie zu Rubruks und Carpinis Zeit die alltägliche Nahrung bei den Nomaden. In Maurizio steht eine Angabe von Beauplan, der die Ukraine in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts bereiste, daß die Tataren der Steppe viel Gersten-, Hirse- und Buchweizengrütze benutzten, während die in Städten angesiedelten Tataren allerlei Fladen buken.³²⁾ Die Kirgisen und Kasachen genossen mit Wasser oder Milch abgekochte Grütze.³³⁾ Die Burjaten kochten die Grütze mit Lauch zum Brei.³⁴⁾ Nach Middendorff nährten sich die jakutischen Zugführer und Gehilfen hauptsächlich von Mehlsuppe. Eine Hand-

voll Fett wurde mit Wasser gekocht und Mehl hineingerührt. Wenn sie etwas Fleisch hatten, wurde es hineingetan.³⁵⁾ Bei den Kalmücken bestand das Mahl, besonders im Winter, aus dünnem Mehlbrei, der gelegentlich mit zerschnittenen Fleischstücken oder Fett gemischt wurde.³⁶⁾

Brot, das heißt gesäuertes Brot, hatte keine Bedeutung für die Nahrung der Nomaden in Mittel- und Innerasien, obwohl sie durch die Berührung mit den Russen und anderen Brot backenden Völkern Brot kennenlernten und es gut fanden.³⁷⁾ Erst durch den starken Einfluß der Russen lernten manche von ihnen das Brotbacken. Nach Tugutov begann das Brotbacken bei den Burjaten im 19. Jahrhundert mit der Entstehung der Holzhäuser und der zum Backen geeigneten Öfen.³⁸⁾ Dies beschränkt sich jedoch auf die Burjaten, die in der Stadt wohnten. Klemm sagt, daß die Hefebrotbereitung ihnen auf dem Lande zum größten Teil noch unbekannt war.³⁹⁾ Auch die Altaier, Kumandinen, Teleuten, Schoren, Tschelkanen und Tuwalar, die unter russischem Einfluß in Holzhäusern mit russischen Öfen lebten, übernahmen das Brotbacken von den russischen Bauern.⁴⁰⁾

Schon lange bekannt war dagegen der Fladen, ungesäuertes Brot, der, obwohl er in den Quellen oft als Brot bezeichnet wird, eigentlich einen Übergang von Brei zu Brot bildet. Rubruk erwähnt, daß er und

seine Begleiter unter der Asche oder auf einem mit Ochsen- oder Pferdemist genährten Feuer gebackenes "Brot" zum Essen bekamen.⁴¹⁾ Die Tibeter und die Mongolen an der Grenze Chinas buken ungesäuertes Ringelbrot in der Asche.⁴²⁾

Die Schoren an der Kondoma mischten das Weizenmehl mit Wasser, gaben ein wenig Salz hinzu und kneteten davon flache Brötchen, die sie an der Feuerstelle in der heißen Asche buken. Die Kumandinen buken dies auch aus Roggenmehl und nannten es Tärtmäk.⁴³⁾ Auch die Baschkiren buken ihr Brot auf gleiche Weise.⁴⁴⁾ Nach Bergmann geschah das Brotbacken bei den Kalmücken auf folgende Art:

" Um Brod zu backen, vermischen die Kalmüken Mehl mit Wasser in einer Schaale, dehnen den zusammengeknneteten Teig in eine Scheibenfigur aus einander, und legen die Teigklumpen in Asche, die sie mit glühenden Kohlen zudecken. Wenn die Masse ungefähr eine halbe Stunde unter der Gluth gelegen hat, wird sie hervorgezogen, an ein in die Erde gestecktes Holz gestützt, und erst auf der einen, dann auf der andern Seite vollends gar gemacht. Zuletzt wird die Asche bloß noch mit dem Messer abgeklopft, und das Brod kann genossen werden."⁴⁵⁾

Die Burjaten bereiteten Teig aus Mehl und Wasser oder Milch und buken ihn auf Backsteinen oder Eisenpfannen bei offenem Feuer.⁴⁶⁾

Schwarz berichtet über das Boursak der Kirgisen, eine Art Kuchen, der in Schaffett geschmort wurde

und den bei den niederbayerischen Bauern gebräuch-
lichen "Stritzeln" ähnlich gewesen sein soll.⁴⁷⁾ Nach
Vámbéry ist dieses Boursak eine speziell kirgisische
und türkenische Mehlspeise.⁴⁸⁾ Die Kalmücken faßen
ihre verschiedenen Kuchenarten unter dem Namen "Boor-
zäck" zusammen. Daß der Kuchengenuß auf die Reichen
beschränkt blieb, kann man aus Bergmanns Erwähnung
einer eigenen Klasse von Küchenbedienten zur Her-
stellung des Boorzäck schließen, nämlich der soge-
nannten "Boorzätschi".⁴⁹⁾ Das Wort Boursak bzw.
Boorzäck ist in verschiedenen Formen im Türkischen
belegt. Neben der Form boŷursak (= Mehlspeise, Teig-
stücke in Fett gebraten), die zusammenzuhängen
scheint mit boŷur (= ein kesselartiges Gefäß) oder
auch mit bogurda saç (= Kraushaar), existieren,
vielleicht in volksetymologischer Anlehnung an For-
men wie boursaq (= Eingeweide; von bayır=Leber),
Formen mit a in der ersten Silbe, z.B. boursak
(= kleine in Hammelfett gebratene Teigstücke).⁵⁰⁾
Die Zubereitung der Kuchen, die selten in Reisebe-
richten beschrieben wird, schildert Bergmann wie
folgt:

"Das geschrotene Waizenmehl wird erst vermitteltst
eines Siebes von den Kleien gesondert, dann in ein
großes rundes Geschirr von verzinnem Kupfer ge-
schüttet, und mit siedendem Fettwasser vermischet.
Das kupferne Gefäß liegt auf der Erde. Zwey Kuchen-
bäcker, die auf der Erde sitzend von entgegengesetz-
ten Seiten den Teig bearbeiten, legen ihn entweder

auf ein Stück Fell, oder einen Filzlappen, oder was sie sonst unter ihren Füßen antreffen. Jetzt reiben die Arbeiter Hände und Geschirr mit Fett, damit der Teig nicht kleben bleibe, und reißen darauf einen Klumpen nach dem andern ab, zerlegen ihn in kleine Theile, und geben ihren Kuchen die verlangte Form. Zu den Erbsenkuchen, wird der Teig erst in lange und diese in kleinere Stücke zerschnitten. Andere Kuchen, die eine Schneckengestalt haben, werden durch den Daumen hervorgebracht, um welchen man kleine Teigstücke vermittelst des Zeigefingers furchend umherdreht. Zu andern Kuchen, welche wie zusammengeschlungene Strickbündel aussehen, wird der Teig wie ein Ring ausgedreht, den man immer weiter mit den Flächen der Hände erweitert, bis man ihn durchschlingend in die Bündelgestalt verwandelt. Ist die ganze Teigmasse verarbeitet, dann werden die Kuchen in geschmolzenem Fett geschmort, mit einem durchlöcher-tem Löffel von Eisen herausgenommen, und zuletzt in kleine sauber gearbeitete Tröge gelegt, um sie zum Thee zu gebrauchen."⁵¹⁾

Die Südaltaier mischten das Mehl mit Wasser und kochten diesen Teig in Hammelspeck oder Kuhbutter zu Plätzchen. Die Nordaltaier brieten den Teig mit Zugabe von Speck in der Pfanne.⁵²⁾

Zu Nudeln geformter Teig war in der Mongolei gewöhnlich. Mehl wurde mit Wasser geknetet, und der so entstehende Teig wurde auf einem Brett ausgerollt und in kleine Streifen geschnitten. Diese Nudeln wurden mit kleingehacktem Fleisch zusammen etwa eine Stunde lang gekocht.⁵³⁾ Dieser nudelförmige Teig war bei den Mongolen in der Zeit von Rubruk beliebt. Er erwähnt Gerichte von gekochtem Teig mit Essigwasser

und von Teig, der in Wasser mit Butter oder mit Sauermilch gekocht war.⁵⁴⁾ Auch Marco Polo erwähnt, daß Nudeln bei den Mongolen und Chinesen gebräuchlich waren.⁵⁵⁾

Die Südaltaier kochten die Nudeln in Hammelsuppe, und im Norden wurden sie mit klein geschnittenem Fleisch gekocht.⁵⁶⁾

Franke stellte durch die Untersuchung um die Identifizierung der Fremdworte im Yin-shan cheng-yao (飲膳正要) fest, daß die für Nudeln und Nudel-Gerichte verwendeten Bezeichnungen offenbar alle der türkischen Sprache entlehnt sind und somit die Vermutung nahe liegt, daß solche Zubereitungen vielleicht erst zur Mongolenzeit in China eingeführt worden sind.⁵⁷⁾

Wilde Gewächse

C. Seyffert hat die wichtigsten und am häufigsten verwendeten wildwachsenden Nahrungspflanzen der alten und neuen Welt, deren Blätter und Stengel, Wurzeln und Zwiebeln, Beeren und Früchte gegessen werden, nach Maurizio zusammengestellt.⁵⁸⁾

Inbezug auf die Wichtigkeit der wildwachsenden Nahrungspflanzen weist H.-D. Cremer auf folgende Tatsache hin:

"Bei den auf Selbstversorgung angewiesenen Bevölkerungsteilen in vielen Entwicklungsländern spielen noch heute Wildkräuter als Beilagen zur täglichen Kost eine große Rolle. Bei einigen kennt man den

hohen Gehalt an bestimmten Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen und kann sich vorstellen, wie wichtig sie für die Deckung des Bedarfs an Nährstoffen sind. Weder die Bevölkerung selbst noch viele der in Entwicklungsländern eingesetzten landwirtschaftlichen Beratungskräfte machen sich die Bedeutung vieler dieser Pflanzen für die Ernährung klar." 59)

Der letzte Satz trifft für unser Arbeitsgebiet nicht zu, denn die Hirtenvölker nutzten in sehr weitem Umfang die wildwachsenden Nahrungspflanzen sowohl für das Vieh, da viele wilden Gewächse geeignet sind, das Tier gesund und kräftig zu erhalten, es Fleisch ansetzen und reichlich Milch geben zu lassen, als auch für den Menschen, für den ein erheblicher Teil der Nährpflanzen gerade auch in der Volksmedizin eine wichtige Rolle spielte.

"Dabei muß als ganz besonders beachtlich darauf hingewiesen werden, daß es sich einmal um Pflanzen handelt, die als 'blutreinigend' angesehen werden, und dann um solche, die als Heilmittel gegen Erkältungskrankheiten, gegen Husten, Katarrhe der Atmungsorgane und gegen Lungenkrankheiten gelten." 60)

Die wildwachsenden Nahrungspflanzen rechneten durchaus zu den lebenerhaltenden und lebensverlängernden Nahrungsmitteln. Ein Text aus der Geheimen Geschichte der Mongolen gibt Aufschluß sowohl über die eben genannte Tatsache als auch darüber, daß wildwachsende Nahrungspflanzen als Notnahrung angesehen wurden:

"Die Taitshi'ut=Brüder waren also abgezogen und hatten die Frau Ho'elun, die Witwe und die Kleinen,

Mütter und Kinder, im Lager zurückgelassen. Frau Ho'elun als eine geschickte Frau zog ihre kleinen Kinder auf. Ihre Haube fest aufgesetzt und kurz geschürzt, lief sie am Onan=Fluß aufwärts und abwärts, las Ebereschen und Moilcho=Beeren auf und fütterte Tag und Nacht die Kehlen der Kinder. Die tapfer geborene Mutter Udschin zog ihre gesegneten Kinder auf. Mit einem Wacholderspan in der Hand grub sie Sudun= und Tschitschigina=Wurzeln aus und ernährte sie damit. Die von der Mutter Udschin mit Lauch und Zwiebeln aufgezogenen Kinder wuchsen auf, als seien sie zu Königen bestimmt. Die von der schicklichen Mutter Udschin mit Lebenskrautwurzeln aufgezogenen Kinder wurden ordentliche und kluge Menschen."⁶¹⁾

Sogar die nördlichen Völker, denen noch Middendorff nachsagte, sie seien "Verächter der Pflanzenkost", lebten keineswegs nur vom Fleisch.

"Heute dürfen wir ... mit allem Rechte sagen, ... daß die Arktiker der Flora ihres Wohngebiets die höchste Aufmerksamkeit zollen und von jeher gezollt haben, daß die pflanzlichen Nahrungsmittel in ihrem Haushalte eine ganz bedeutende Rolle spielen müssen."⁶²⁾

Über die Quantität der pflanzlichen Nahrung bei den Nordvölkern schreibt Eidlitz, daß bei den Reichen die Pflanzen nur als Delikatesse, als "Zukost" infrage kommen, daß sie aber gegessen werden "in large quantities by the poor as part of the daily diet."⁶³⁾

Im folgenden werden wir sehen, daß die wilden Gewächse oftmals schwierige Methoden der Zubereitung erforderten, um überhaupt genießbar zu werden bzw. um ihre Giftstoffe unwirksam zu machen. Für unser Ar-

beitsgebiet trifft deshalb zu, was E. und I. Hahn über die Methoden der Ernährung bei den Naturvölkern Amerikas und Australiens geschrieben haben, daß sie nämlich weit über das bloße Sammeln zum sofortigen Verzehr hinausgingen und zur Bereitung von Dauernahrung gelangten.⁶⁴⁾

Wurzeln und Stiele

Der Gebrauch von Wurzeln der Lilienarten war weit verbreitet. Die Wurzeln der gelben türkischen Bündlilien (*Lilium martagon*) waren bei den sibirischen Tataren unter der Bezeichnung "Sarana" oder "Saranak" bekannt. Die Tataren sammelten Sarana im Sommer, trockneten und zerstießen sie zu Mehl und gebrauchten sie anstatt des Brotes, um Plätzchen zu backen. Auch wurden sie in die Suppe gemischt. Die Tataren aßen Sarana auch roh oder buken sie in Asche.⁶⁵⁾ Die Karagas ernährten sich hauptsächlich von Sarana, und bei ihnen wurden etwa viereinhalb Pud (16,38 kg) getrockneter Sarana gegen ein Rentier gerechnet.⁶⁶⁾

Am Baikalsee wuchsen diese türkischen Bündlilien, und die Bewohner dieser Gegend, Burjaten und Tungusen, nannten sie auch Sarana oder Sarany.⁶⁷⁾ In der südlichen Burjato-Mongolei dienten Sarana als Kräuter für die Milchgerichte. Manchmal wurde der Hammel- oder Rinderdarm mit einer dicken Masse von Quark und Sarana mit Zucker gefüllt.⁶⁸⁾ Auch die Kalmücken aßen diese Lilienart.⁶⁹⁾

Die Wurzeln einer anderen türkischen Bündlilie, näm-

lich der hochroten türkischen Bundlilie (*Lilium Pomponium*) wurden bei den sibirischen Tataren, Burjaten, Tungusen und Mongolen genutzt. Diese wurden auch roh gegessen, oder in Asche gebraten, oder in Wasser mit Milch oder Butter gekocht.⁷⁰⁾ Außerdem wurden Zwiebeln von andern Lilien- und Laucharten gegessen, die wild reichlich vorkamen.

Die Jakuten kochten gern die Wurzel von Lilien (*Lilium purpureo-croceum majus* und *Lilium floribus reflexis latifolium*) in Milch.⁷¹⁾ Die Burjaten gaben Wildzwiebeln, mangir oder man'ir genannt, als Kräuter in die Suppe. Diese Zwiebel wurde auch in der Sonne getrocknet, zerkleinert und für den Winter aufbewahrt.⁷²⁾

Von Laucharten kannten die Altaier vor allem den "Kalba" genannten Bärenknoblauch (*Allium ursinum*, nach Potapov *Allium victorialis* L.). Sein fleischiger Stiel wurde roh gegessen. Radloff schreibt, daß der Kalba der ganzen Bevölkerung ein Aroma gab, das für den nicht Knoblauch Essenden unerträglich war.⁷³⁾ Außer Kalba wurden die Wurzeln von Wiesenknoblauch, Bergknoblauch (*Allium schoeroprosum* L.) und von *Allium nutanae* L. gegessen.⁷⁴⁾ Die Bewohner der Baikal-Gegend, Mongolen, Burjaten und Tungusen, genossen häufig den Steinlauch (*Allium altaicum* Pall.).⁷⁵⁾ Nach Pallas wurden dieser schmackhafte Steinlauch und *Allium sphaerocephalon* in Sibirien gegessen.⁷⁶⁾

Die Jakuten verzehrten die Blätter des breitblättrigen Knoblauchs (*Allium radice oblonga*).⁷⁷⁾ Wilde Zwiebeln waren bei den Tibetern eine der wichtigsten Gemüsepflanzen, weil sie außer diesen Zwiebeln nur Potentillaknollen als Gemüse zu sich nahmen.⁷⁸⁾

Eine sehr gebräuchliche Wurzel bei den sibirischen Tataren war die von sibirischen Päonien (*Paeonia anomala*). Die Wurzeln der Päonien wurden im Frühjahr gesammelt, getrocknet und gemahlen. Daraus wurden Plätzchen gemacht oder Brei zubereitet. Nach Potapov werden Päonien sehr oft in den Sagen der Südschoren erwähnt: Nur diejenigen, die genug Päonien für den Winter gesammelt haben, können am Leben bleiben.⁷⁹⁾ Die Katscha kochten die zerstoßene Päonienwurzel in der Suppe mit Fleisch und Grütze und bereiteten so ein Uré genanntes Gericht.⁸⁰⁾ Die Mongolen, Burjaten und Tungusen gebrauchten die pulverisierte Päonienwurzel zum Verdicken des Tees und der Brühe.⁸¹⁾

Die sibirischen Tataren gruben im Mai die Hundezahnwurzel (*Erythronium dens canis* L.). Die größten und schönsten Wurzeln wurden von den Schoren am Mrass und Kondoma gesammelt und bis an den Abakan verhandelt. Diese Wurzel wurde vom Abakan-Tataren Päs und vom Tataren am Tom Kandyk genannt. Der Monat Mai wurde sehr oft von den Abakan-Tataren "päs aj" (Monat des Hundezahns) genannt. Die Schoren tauschten besonders große und gute Wurzeln mit den Sagai gegen

Milchprodukte aus.⁸²⁾ Nach Radloff schmeckt die gebratene Kandykwurzel der Kartoffel ähnlich.⁸³⁾ Man trocknete die Kandykwurzel und bewahrte sie als Vorrat. Bevor man die getrocknete Kandykwurzel aß, ließ man sie im Wasser sieden, bis sie weich wurde, dann aß man sie mit Milch. Nach Pallas schmeckte sie fast wie roher Teig von Weizenmehl, Wasser und Eiern und war ziemlich unverdaulich.⁸⁴⁾ Die Altaier machten aus getrockneter und gemahlener Kandykwurzel Nudeln. Sie wurde auch in Asche gebacken gegessen.⁸⁵⁾

Die Wurzeln des Wiesen- und Knöllchen-Knöterichs (Natterzunge oder Natterwurzel, bzw. nach Georgi Schlangenzurzel, *Polygonum bistorta* L., *Polygonum viviparum*) wurden von den Mongolen, Tungusen, Burjaten und auch von den sibirischen Tataren gegessen.⁸⁶⁾

Die Jakuten und Tungusen aßen die Wurzel sowohl roh als auch gern in Milch gekocht.⁸⁷⁾ Die Wurzel von *Sanguisorba* und Glockenblumen (*Campanula liliifolia* L.) wurde auch von Tungusen, Burjaten und von einigen sibirischen Tataren gegessen.⁸⁸⁾ Die Wurzeln von

Fumaria bulbosa L., die Knollen von Pfeilwurz (*Sagittaria sagitti fol.* L., *Sagittaria vulgaris*) und die Wurzeln von *Thypha* wurden von den Kalmücken und den Katscha gesammelt. Die Kalmücken genossen die Pfeilwurznollen roh oder getrocknet.⁸⁹⁾ Bei den Kalmücken waren noch die Wurzeln der folgenden Gewächse im Gebrauch: die Wurzeln von Hasenkniescheide (*Chaerophyllum bulbosum*), von *Alisma plantago*,

von *Scorzonera graminifolia* oder auch *pusilla*, von Sonnenschirmblumen (*Umbellata*), von *Phlomis tuberosa*, von wilden Tulpen, von *Lathyrus tuberosus*.⁹⁰⁾

Die (Baraba-)Tataren gebrauchten außer den oben genannten Pflanzen noch die Wurzeln von Erdrauch und von Disteln (*Carduus serratuloides*) sowie von *Lathyrus tuberosus*.

Die Tungusen und Jakuten aßen in Ermangelung von Lebensmitteln zur Frühjahrszeit die Wurzel von Süßklee (*Hedysarum siliqua laevi*, floribus purpureis, inodorum). Sie wurde getrocknet, zu Pulver gestoßen und in gekochten Brei oder Milchrahm gemischt gegessen.⁹²⁾ Die Jakuten benutzten außerdem noch die Wurzel von Blumenschilf (*Butomus umbellatus* L.), von Gänserich (*Anserina*) und von Pimpernell (*Pimpinella sylvestris*).⁹³⁾ Die Tibeter und Tanguten gruben im Frühling und Herbst nach den Knollen von Gänse-Fingerkraut (*Potentilla anserina*), die bei ihnen Dschuma hießen. Die ausgegrabenen Wurzeln wurden gewaschen und getrocknet. Beim Essen kochte man sie mit Wasser und genoß sie mit Öl oder Reis.⁹⁴⁾ Auch eine Rübenart diente bei den Tibetern noch zur Nahrung.⁹⁵⁾

Die Jakuten benutzten Meerrettich als Gewürz.⁹⁶⁾ Die Sojonen sammelten auch wilde Rettiche für den Winter.⁹⁷⁾ Die Baraba-Tataren, Tschulym-Tataren sowie die Schoren an der Kondoma und Katscha aßen die saftigen Stengel des Bärenklau (*Heracleum Sphondylium* L.),

die Baraba-Tataren noch Engelwurz (*Angelica*) und Sauerampfer (*Rumex Acetosa* L.).⁹⁸⁾ Den letzteren genossen die Jakuten auch als Gemüse.⁹⁹⁾ Die Kal-mücken aßen die jungen milchenden Stengel von *Tragopogon villosus* roh.¹⁰⁰⁾ Die Stengel von Wolfskraut (*Acon. Lycoctonum*) und von *Crepis sibirica* aßen die Baschkiren.¹⁰¹⁾ In der Gobi wurden nach Thiel die Stengel der *Cynomorium songoricum* Rupr. zu einer Art Mehlprodukt verarbeitet und auch die Wurzeln des Gobi-Rhabarbers (*Rheum nanum* Siewers) und zahlreiche Zwiebeln als würzige Zutat zu den Speisen gern verwendet. Sie enthalten vor allem Vitamin C, das in der gewöhnlichen Nahrung der Mongolen fehlte.¹⁰²⁾ Die Altaier aßen Rhabarber roh oder getrocknet.¹⁰³⁾ Die Tibeter und Mongolen benutzten den Rhabarber, der von den Chinesen und dort wohnenden Mohammedanern eifrig gesammelt und als Arzneimittel gebraucht wurde, nur zum Färben und verwendeten die Stiele einer anderen Art mit kaum geteilten Blättern, die die Mohammedaner Steinrhabarber nannten, als Gemüse.¹⁰⁴⁾ Nach dem Bericht des Missionars Landyshev aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ernährten sich die armen Altaier von Kandyk und Saran, aber auch von den Blättern des wilden Rhabarbers.¹⁰⁵⁾ Pallas schreibt, daß am Fluß Jaik eine Moos-Art als Notnahrung diente:

"Die Kasaken nennen diese Materie *Semljänoi Chleb* (Erdbrodt) und erzählen, daß sich zuweilen Leute,

welche auf der Jagd in die weite Steppe verirrt gewesen, durch den kümmerlichen Genuß dieses unschmackhaften Moooses das Leben gefristet haben. Man soll sich desselben am Jaik auch als einer Arznei bedienen." ¹⁰⁶⁾

Über den Genuß von Pilzen wurde aus den betreffenden Gebieten kaum berichtet. Nach Thiel kannten die Mongolen wahrscheinlich nicht den Wert der Pilze, während im benachbarten China Pilze hochgeschätzt und gern gegessen wurden, teilweise sogar als Leckerbissen galten. In den Wäldern des Changai, des Chentei und im Gebiet Chubsugul gedeihen eßbare Pilze in großen Mengen und vielen Arten, doch die Mongolen genossen gelegentlich nur Butterpilze und Reizker, und andere Arten waren ihnen als genießbar nicht bekannt. In den Steppen der Mongolischen Volksrepublik ist die Champignonart *Psalliota campestris* weit verbreitet, die von den Mongolen gelegentlich roh oder getrocknet gegessen wird. Pilze waren ein wichtiger Ausfuhrartikel nach China. ¹⁰⁷⁾ Nach Eidlitz waren Pilze bei den nördlichen Völkern "certainly used ... as emergency food". ¹⁰⁸⁾

Baumrinde

Die armen Jakuten, die selten Getreidemehl erreichen konnten, gewannen aus der inneren Rinde von Kiefern und jungen Fichten, selten von dem Splintholz der Lärchen grützeartige Krümchen und Mehl. Sie schabten die innere Rinde, trockneten sie und stießen sie zu

Pulver.¹⁰⁹⁾ In Hungersnot nahmen die Altaier ihre Zuflucht zu der Rinde der weißen Tannen.¹¹⁰⁾ Bei den Tschulym-Tataren war der innere Fichtenbast eine Notspeise und Naschwerk der Kinder.¹¹¹⁾

"The inner bark or cambium of spruce, pine, birch, poplar and willow have been used as normal as well as emergency food in the circumpolar area besides being regarded as seasoning and medicine. Cambium clearly has some food value. Urbuye (1937,975f.) reports that bark flour and bark bread contained a certain amount of vitamin C. Moreover, the bark was usually collected in the spring, since it was easy to remove when the sap was rising, and this was naturally important for its nutritional value. ... Bark naturally tended to be poor man's food since it was accessible and frequently plentiful."¹¹²⁾

Nüsse

Ein großer Teil des Gebietes vom Tom bis zum Teletzkischen See und bis zur Katunja war mit riesigen Waldungen der Zederfichten (*Pinus Cembra*) bedeckt und bot Zedernüsse. Die Bewohner dieses Gebietes sammelten die Zapfen, legten sie in heiße Asche und entfernten die Nüsse (Zirbelnüsse). Diese Nüsse hatten bei den Nordaltaiern früher eine große Bedeutung für die winterliche Nahrung. Vom 19. Jahrhundert an wurden sie für den Verkauf gesammelt.¹¹³⁾ Bei den Karagas wurden zwei Säcke (16,38 kg) Nüsse gegen ein Rentier gerechnet.¹¹⁴⁾ Im Gebiet des Chentei und Chubsugul tritt in den Wäldern die Arve (*Pinus*

cembra) sehr zahlreich auf, die manchmal auch als sibirische Zeder bezeichnet wird. Ihre Früchte, die "Zedernüsse", wurden früher gesammelt und zur Gewinnung von Öl verwendet. Heute ist dieser Gewerbezweig vollkommen vernachlässigt.¹¹⁵⁾

Die Nüsse wurden gemahlen und mit Mehl gemischt; daraus wurde eine Art Plätzchen gebacken.¹¹⁶⁾ Die Burjaten beschäftigten sich auch mit dem Sammeln der Zirbelzapfen. Die Nüsse dienten als Leckerbissen im Winter und als Handelsartikel.¹¹⁷⁾ Was die ältere Angabe von Krünitz betrifft, so ist dort - nach einer kurzen Vorbemerkung über die Tataren auf der Krim, die "immer noch von Eicheln und Eichelbrot sich nähren" - , folgendes zu finden: Die Eicheln werden getrocknet, gedörst, mit Kalkwasser ausgelaugt und geben dann ein schmackhaftes Mus oder gemahlen und zur Hälfte oder zu einem Drittel mit Mehl gemischt ein kräftiges, wohlbekömmliches Mahl.¹¹⁸⁾

Samen wilder Gräser

Aus wild gewachsenem Buchweizen bereiteten die Tataren am Jenissei verschiedene Mehlspeisen. Während die russischen Bauern diesen wilden sibirischen Buchweizen, Kyrlyk, als Unkraut betrachteten und nicht nutzten, bereiteten die am Jenissei wohnenden Tataren, Beltir, Koibal und Katscha daraus Grützwirk. Das geschah nach Pallas auf folgende Weise:

"Der rohe Kyrlick wird in ein hölzernes hohes Geschirr ausgeschüttet, Wasser darüber gegossen und wohl durch einander gerührt, damit alle taube Körner, deren viele zu seyn pflegen, oben schwimmen, welche denn mit dem Wasser abgegossen werden. Das also gereinigte Grützkorn wird naß in einen Sack geschüttet und darinn zehn bis zwölf Stunden gelassen, wovon es etwas aufquillt. Ferner wird dieses ge-feuchtete Grützkorn in eisernen Schaaalen über dem Feuer unter beständigem Rühren so lange gedörrt, bis die Körner etwas spröde unter den Zähnen sich zeigen; doch müssen sie noch nicht ganz trocken seyn, weil sie sonst beym stampfen, welches in einem, wie ein Mörsel ausgehöhlten Baumstamm geschieht, mehr zu Meel und Staub, als zu Grütze werden möchten. Durch das rösten werden die Hülsen so loß, daß sie beym stampfen ganz leicht vom Korn loßgehn und weil sie sich oben samlen, theils mit den Händen, theils nachmals durch das Wannen abgesondert werden können. Die Grütze aber bekömt durch eben diese Vorbereitung ein etwas durchsichtiges und gelbes Ansehn, wird auch von Geschmack noch annehmlicher."¹¹⁹⁾

Die Tataren bereiteten mit dieser Grütze ein Milchgericht, das Botschu genannt wurde.¹²⁰⁾

Die Mongolen gewannen nach Potanins Angabe eine Art Mehl aus *Agriophyllum* und *Teloxis aristata*.¹²¹⁾

Die Mongolen sammelten in der Südmongolei die Körner von Dünengräsern, *Arundo villosa* Trin. (*Psamma villosa* Maxim.) und *Elymus giganteum* Vahl. (*Elymus arenarius* L.), die im August reifen. Die Körner von *Arundo villosa* Trin. wurden auf der Stelle nach dem Schnitt entfernt, die von *Elymus giganteum* Vahl. wurden aus den Ähren herausgeklopft, ohne die Pflanzen

zu schneiden. *Elymus* schätzte man höher als *Arundo*. Aus den Körnern beider Gräser wurde Grütze gewonnen, und die Mongolen bereiteten daraus einen Brei, der mit Fett gemischt wurde.¹²²⁾

Die Alaschan-Mongolen sammelten die stachlige Salzpflanze *Agriophyllum gobicum*, die bei ihnen Sulchir genannt wurde und gegen Ende September reifte, und droschen sie auf kahlen lehmigen Flächen. Die Samen wurden über kleiner Flamme geröstet, dann unter Stampfen von ihren Hülsen befreit und gaben ein schmackhaftes Mehl. Dieses Mehl wurde mit Tee gerührt und genossen. In regenreichen Jahren gab der Sulchir eine gute Ernte; in trockenen Jahren verkam er, und dann mußten die Alaschan-Mongolen ein ganzes Jahr Hunger leiden.¹²³⁾

Eine Ahornart, "*Acer tataricum* L. ist den Kalmücken auf andere Weise von Wert, indem sie seine Samen zu einem Aufguß verkochen und mit Milch und Butter genießen".¹²⁴⁾ Die Jakuten kochten nach Maurizio die Samen von *Plantago media* zu einer Grütze.¹²⁵⁾

Beeren

Beeren wurden von Jakuten, Tungusen, Burjaten, Mongolen und sibirischen Tataren, vor allem Baraba-Tataren, Altaiern und Sagaiern frisch oder gefroren gern gegessen: Rote und schwarze Johannisbeeren, Blaubeeren (*Vaccinium Vitis Idaes* L.).¹²⁶⁾ Die Tungusen verrieben Preiselbeeren mit Fischrogen zu

einem Teig und bewahrten sie für den Winter auf.¹²⁷⁾ Die Preiselbeeren wurden auch gefroren für den Winter aufbewahrt und in diesem Zustand im Winter gegessen.¹²⁸⁾

Die Beeren des Faulbaumes wurden getrocknet und mit Kernen zusammen gestampft. Die Abakan-Tataren mischten die gestampften Beeren des Faulbaumes mit Honig und froren sie für den Winter ein.¹²⁹⁾ Die Burjaten und Tungusen mischten die zerstampften Beeren des Faulbaumes mit Butter, machten einen tellerförmigen Kuchen und trockneten diesen vor dem Feuer.¹³⁰⁾ Die Tungusen ließen Faulbeeren-Brei mit Rentiermilch angerührt gefrieren.¹³¹⁾

Die Tungusen genossen außerdem noch Himbeeren und Moosbeeren (*Vaccinium Oxycoccos*). Die Moosbeeren wurden auch von den Jakuten, Baraba-Tataren, Burjaten gegessen.¹³²⁾ Die Jakuten aßen außerdem gelbe Himbeeren (*Chamaemorus Clus.*), Steinbeeren (*Chamaerubus saxatilis* Bauh.) und rote Braunbeeren (*Rubus foliis ternatis*)¹³³⁾. Die Sagai und Baraba-Tataren genossen ferner Vogelkirschen (*Padus*), die getrocknet, mit Kernen zerstoßen und als grobes Pulver unter die Milch gemengt als Nachspeise gegessen wurden.¹³⁴⁾ Die Kirgisen genossen hellrote Beeren, *Ephedra monostachia*, die in der oberen Gegend des Irtytsch wuchsen.¹³⁵⁾ In Tsaidam kamen süßsalzige Beeren (*Nitraria Schoberi*) vor, die die Hauptnahrung

der dortigen Bewohner bildeten. Diese Beeren wurden Charmyk genannt und von den Mongolen und Tanguten in diesem Gebiet im Spätherbst gesammelt, wo sie an den Zweigen trocken geworden waren. Diese Beeren wurden mit Wasser gekocht und mit Tsamba gegessen.¹³⁶⁾

Maurizio nennt noch *Lonicera Coerulea* var. *tangutica* (Caprifoliaceae) als Sammlerpflanze, die am östlichen Nan-shan vorkommt und deren blaue längliche Beeren eßbar sind.¹³⁷⁾

Inwieweit Wurzeln, Blätter und Samen wilder Gewächse als Teesurrogate dienten, wird im Kapitel über den Tee darzustellen sein (vgl. unten S. 153-158).

III. Fleischnahrung

1. Domestizierte Tiere

Während des Sommers bestand die Nahrung der mittel- und innerasiatischen Nomaden größtenteils aus Milchprodukten. Fleischgerichte spielten in dieser Jahreszeit eine untergeordnete Rolle. So berichtet Carpin von den Mongolen:

"Im Sommer ... , wo sie genug Pferdemilch haben, essen sie selten Fleisch, außer sie müßten gerade solches zum Geschenk bekommen oder ein Wildbret oder einen Vogel auf der Jagd erlegen."¹⁾

Dies wurde von manchen Reisenden durch den Hinweis auf eine angebliche Vorliebe für Milchgerichte erklärt; so behauptet Rubruk, daß die Mongolen, solange sie Pferdemilch hatten, nach keiner anderen Nahrung verlangten.²⁾ In Wirklichkeit hatte aber der Unterschied zwischen Sommer- und Winterkost eher ökonomische und technische Ursachen. Zu berücksichtigen ist z.B. die Tatsache, daß das Fleisch bei Sommertemperaturen nicht lange genießbar bleibt. Deshalb wurden bei den Altaiern im Sommer (wenn überhaupt, dann) nur Schafe geschlachtet, konnte man doch das so gewonnene Fleisch spätestens in einigen Tagen restlos verzehren; Pferdeschlachtungen fanden dagegen fast ausschließlich in den Wintermonaten statt, als man auch relativ große Fleischmengen längere Zeit frisch zu halten vermochte.³⁾ Die durch

die Sommerhitze bedingten konservierungs- und lagerungstechnischen Probleme hätte man aber notfalls - wenn auch durch zusätzliche Arbeit - meistern können (vgl. Kap. VIII); die letztlich entscheidende Ursache der für die Steppenvölker so charakteristischen jahreszeitlichen Differenzierung der Nahrung lag eindeutig in der wirtschaftlichen Grundkonzeption der extensiven Viehzucht, nämlich im Streben nach dem Besitz möglichst großer Herden. Zahlreiche Quellen betonen, wie ungern sich die Nomaden zur Verringerung ihres Viehbestandes - auch zur Schlachtung zwecks Fleischgewinnung - entschlossen. Es darf über weite Strecken verallgemeinert werden, was z.B. von den Kirgisen berichtet wird:

"Die Kirgisen betrachten ihr Vieh als ihr Kapital, das sie nur im Notfall angreifen, während sie sich für gewöhnlich bloß von dessen Zinsen nähren."⁴⁾

Diese Einstellung zum Viehbesitz bestimmte im wesentlichen die Rolle der Fleischnahrung bei den Nomaden, indem sie dazu führte, daß Fleisch im Alltagsleben überhaupt - außer bei den reichsten und vornehmsten Familien - nur selten gegessen wurde. Abgesehen von festlichen Gelegenheiten, in deren traditionellem Ablauf das Verzehren von Fleischgerichten eine eminente Rolle spielte, beschränkte man sich möglichst auf das Fleisch gefallener Tiere; geschlachtet wurde nur im Spätherbst und im Winter, in der kritischen Zeit also, um die schwächsten Tiere auszumerzen und

das Überwintern des restlichen Bestandes zu sichern. Nach Radloff und Bergmann aßen unter den Altaiern und Kalmücken nur die ärmeren Leute das Fleisch gefallener Tiere. Die reichen Kalmücken fanden solches Fleisch sogar widerlich.⁵⁾ Arme Kasachen aßen das Fleisch eines gefallenen Viehs trotz des Verbots in den mohammedanischen Speisegesetzen.⁶⁾

Eigenes Vieh zu schlachten war außer bei ganz Reichen ungewöhnlich. Die Kalmücken schlachteten nur unbrauchbare Tiere.⁷⁾ Nach Bergmann brauchten die gewöhnlichen Kalmücken monatlich ein Schaf zur Nahrung, aber wenn sie gefallenes Vieh bekamen, schlachteten sie auch dieses eine Schaf nicht.⁸⁾ Die Baschkiren schlachteten nur bei Festlichkeiten, und selbst dann meistens nur krankes und abgelebtes Vieh.⁹⁾ Die armen Altaier genossen in der Sommerzeit nur das Fleisch des gefallenen oder verunglückten Tieres.¹⁰⁾ Ein reicher Tangute, der einige tausend Stück Vieh hatte, schlachtete selten einen Hammel oder Yak, sondern begnügte sich mit dem Fleisch gefallener Tiere.¹¹⁾ Nach Gmelin schlachteten die Tungusen nicht leicht zahme Tiere, und sie aßen nur diejenigen, die gefallen waren.¹²⁾ Die Jakuten warteten, bis ein Tier seinen natürlichen Tod starb.¹³⁾

Geschlachtet wurde Vieh bei feierlichen Gelegenheiten und im Spätherbst. Nach Schwarz wurden bei den Kasachen für manche Hochzeitsfeier und manchen Lei-

chenschmaus bis 30 Pferde und 150 Schafe geschlachtet.¹⁴⁾ Im Spätherbst oder zu Beginn des Winters wurde auf ein Mal in großen Mengen Vieh zum Winter-vorrat geschlachtet, das meistens mager oder verletzt war und den Winter nicht hätte überleben können.¹⁵⁾ Bei solcher Gelegenheit des Schlachtens fand eine Schmauserei statt, die bei den Burjaten usy, bei den mittelasiatischen Türken sokun genannt wurde.¹⁶⁾ Vieh, das für die Nahrung geschlachtet wurde, war Herdenvieh, nämlich Schafe, Pferde, Rinder, Ziegen und Kamele, im nördlichen Gebiet Rentiere und bei den Mongolen und Tibetern Yaks. Nach P'eng Ta-ya ge-brauchten die Mongolen folgende Fleischarten:

牧而庖者以羊爲常牛次之非大宴會不刑馬

("Von den Tieren, die auf der Weide gehalten werden, kocht man in erster Linie Schafe, danach folgen Rin-der. Nur bei einem großen Fest schlachtet man Pfer-de.")¹⁷⁾

Hierzu gibt Hsü T'ing die folgende Anmerkung:

靈住草地一月餘不曾見韃人殺牛以食

("T'ing hielt sich über einen Monat lang in der Steppe auf, aber er sah nicht einmal, daß die Tataren ein Rind schlachten und essen.")¹⁸⁾

Das Schaffleisch war das gebräuchlichste. Die Qua-lität des Schaffleischs bei den Viehzüchtern in Mittel- und Innerasien wurde von vielen Reisenden als ausgezeichnet gelobt. Schon Marco Polo bemerkte, daß das Schaf bei den Mongolen köstlich zu essen war.¹⁹⁾

Nach Gmelin war das Fleisch der kalmückischen Schafe weit schmackhafter als das der russischen, und nach Bergmann hatten die kirgisischen Schafe wegen ihres fetteren Fleisches den Vorzug vor den kalmückischen.²⁰⁾

Die Mongolen sagten, wenn sie eine Speise als sehr schmackhaft bezeichnen wollten: "So schmackhaft wie Hammelfleisch!"²¹⁾ Das Schafffleisch wurde von den Kalmücken dem Pferdefleisch an die Seite gesetzt.²²⁾

Pferde hat man, wie oben schon erklärt wurde, hauptsächlich im Winter geschlachtet. Die Altaier sagten, daß man, wenn man im Winter Pferdefleisch ißt, nicht friert und auch länger satt bleibt.²³⁾

Das Pferdefleisch war, wie P'eng Ta-ya schreibt, von allen Sorten das am meisten geschätzte Fleisch.²⁴⁾

Die Kalmücken schlachteten unfruchtbare Stuten und alte, untaugliche Pferde, aber keine jungen Wallache oder Zuchtstuten.²⁵⁾ Besonders das Fleisch junger Pferde oder Fohlen wurde hoch geschätzt.²⁶⁾ Nach

Carpini wurde der Unrat, den die Stuten bei der Geburt ihrer Füllen ausstoßen, von den Mongolen gegessen.²⁷⁾ Von den Jakuten wurde auch das noch ungebo-

rene Füllen gern gegessen.²⁸⁾ Die Altaier sowie Kasachen kauften, wenn sie kein Pferd zu schlachten hatten, im Frühjahr oder im Sommer bei den Russen Pferde und ließen sie im Sommer auf guter Weide fett werden, dann schlachteten sie die zum Essen bestimmten Pferde im Herbst.²⁹⁾

Bei den Kasachen wurden Pferde, vor allem junge, fette Stuten, deren Fleisch bei einem Gastmahl verzehrt werden sollte, unmittelbar vor dem Schlachten so lange geritten, bis sie mit Schaum bedeckt waren, dann warf man sie sogleich um und schlachtete sie. Radloff wurde gesagt, "daß durch das Reiten das Fleisch sich erhitzte und das Fett gar werde und einen lieblichen Geschmack erhalte"³⁰⁾.

Rindfleisch wurde von den Kasachen und Altaiern nicht gern gegessen. Rinder wurden von ihnen meistens an Russen verkauft.³¹⁾ Die Kasachen behaupteten, daß das Rindfleisch schwer zu verdauen und daher im höchsten Grad ungesund sei. Radloff gibt als Grund für diese Meinung an, daß das Rindfleisch bei ihnen nur im offenen Kessel gekocht wurde.³²⁾ Die Mongolen aßen Rindfleisch seltener als Schaf -, Pferde- oder Ziegenfleisch.³³⁾

Kamelfleisch wurde sehr selten gegessen. Bei den Kasachen galt es im allgemeinen nicht als Speise, sondern als heilbringend für die Seele, deshalb schlachtete man bei ihnen dann Kamele, wenn dem Haus ein großes Unglück zugestoßen war.³⁴⁾ Das vermutlich von dem Dominikaner John de Cora um 1330 geschriebene Buch über den Mongolenstaat enthält folgende diesbezügliche Stelle:

"They eat meat of all kinds of beasts, and when they will make a great feast they kill camels, and make fine dishes of the flesh after their own fashion."³⁵⁾

Ziegenfleisch war bei den Kasachen als Speise nicht gebräuchlich. Bei ihnen war es ein Zeichen von Geiz oder von Mangel an Freigebigkeit sowie von Nichtachtung, wenn man dem Gast Ziegenfleisch vorsetzte.³⁶⁾

Die Kalmücken hielten das Ziegenfleisch als besonders zur Nahrung für die Kranken geeignet.³⁷⁾

Das Fleisch des Rentiers wurde von den Jakuten und Tungusen für ihren Haushalt benutzt. Schon Marco Polo erwähnte, daß die Bewohner der Ebene Bargu (Sibirien) u.a. von dem Fleisch domestizierter Rentiere lebten.³⁸⁾

Daß die Mongolen Hundefleisch aßen, wie Carpini, Marco Polo und Mandeville erwähnen, hört man von den späteren Reisenden nicht mehr. Bergmann erklärt, daß Hunde bei den Mongolen für heilig gehalten wurden und die Rolle der Kühe in Indien spielten.³⁹⁾

Die Mongolen, Kalmücken und Burjaten schlachteten Tiere schon seit alter Zeit nach der Vorschrift von Tschingis Khans Yasa: Beim Schlachten eines Tieres soll man ihm die Beine fesseln, den Bauch aufschlitzen und das Herz so lange mit der Hand zusammendrücken, bis es stirbt; dann kann man das Fleisch essen. Wer aber ein Tier nach Art der Mohammedaner schlachtet, den soll man selbst so schlachten.⁴⁰⁾

Diese Technik des Schlachtens diente dazu, das Blut des Tieres zum Genuß möglichst zu erhalten. Montell

beobachtete das mongolische Schlachten und schildert es wie folgt:

"Die Methode der Mongolen beim Schlachten ist eigentümlich, hat jedoch den Sinn, dem Tier möglichst wenig Qualen zu bereiten. Zwei Männer packen das Schaf und werfen es schnell auf den Rücken. Der Schlächter hält die Vorderbeine des Schafes mit der linken Hand fest, und sein Helfer zieht die Hinterbeine zurück, Mit einem scharfen Messer wird in den Bauch direkt unterhalb des Brustbeines ein Schnitt gemacht, und dann zwängt der Schlächter die rechte Hand schnell durch das Zwerchfell bis zum Rückgrat durch und reißt die großen Pulsadern auf. Ich habe das ein paarmal beobachtet und muß sagen, daß man über die Schnelligkeit staunen muß, mit der es vor sich geht."⁴¹⁾

Bergmann berichtet, daß die Russen, die gegen diese Schlachtmethode waren, eingestehen mußten, daß das Schaffleisch, das durch diese Methode des Schlachtens gewonnen wurde, einen besseren Geschmack erhielt.⁴²⁾ Die mongolische Art des Schlachtens war bei den Südaltaiern sehr verbreitet. Außer dieser Methode übten die Altaier auch eine solche, daß sie das Tier, dessen Füße zusammengebunden wurden, auf die Seite warfen, seinen Hals durchschnitten und das Blut sammelten.⁴³⁾ Zu der Zeit von Middendorff wurden die Tiere bei den Jakuten auf die mongolische Art geschlachtet, trotz strengsten kaiserlichen Verbots. Je nach den Gebräuchen der Gegend wurde das Tier mit einem zugespitzten Holzpflöck aufgespießt oder bei den Jakuten durch Anziehen an Bäume er-

stickt.⁴⁴⁾

Die Burjaten schlachteten Pferde und Hornvieh anders als Schafe, die auf die oben beschriebene mongolische Methode geschlachtet wurden, und zwar: Auf den Kopf des Pferdes wurde ein Sack gehängt, um seine Augen zu bedecken, dann schlug man mit einer Axt auf seine Stirn. Wenn das Pferd auf dem Boden lag, schnitt man ihm die Kehle durch, um das Blut ausfließen zu lassen, das in einer Schale gesammelt wurde. Hornvieh wurde mit einem Messer das Knochenmark auf dem Rücken, an der Halswirbelsäule, durchstoßen. Das Messer wurde aus der Wunde herausgezogen und sofort eine hölzerne Klappe in die Wunde hineingeschlagen. Das Blut wurde auf gleiche Weise aufgefangen wie beim Pferd.⁴⁵⁾

Die Kirgisen, Kasachen und mohammedanischen Tataren schlachteten die Tiere nach der Vorschrift des Korans. Nach dem Koran mußte Allahs Name beim Schlachten ausgesprochen, das Blut möglichst vom Fleisch entfernt und das Tier von der Hand eines Moslimen geschlachtet werden. Das Hauptgewicht beim Schlachten wurde auf die Entfernung des Blutes gelegt, das bei den Mohammedanern als unrein gilt. Diese Methode des Schlachtens geschah, ob bei Schafen, Rindern oder Geflügel, mit einem Messer, das die Haut, die Weichteile und vor allem die Halsgefäße so durchtrennte, daß das unbetäubte Tier verblutete. Möglichst viel

Blut sollte aus dem geschlachteten Tier abfließen.⁴⁶⁾

Gmelin beschreibt die Schlachtung nach der mohammedanischen Art bei den Tataren:

"Drey Tataren verrichteten die Ceremonie, wovon der eine die Stelle des Fleischers vertrat. Sie banden dem Hammel die Füße, alsdann brachten sie ihn auf die Seite des Fahrzeuges, die gegen Mittag (nach Mecca zu) war, und wandten vornehmlich den Kopf desselben dahin. Sie selbst kehrten sich nach eben dieser Gegend und verrichteten ihre gewöhnliche Andacht. Darauf schnitte der Fleischer dem Hammel die Gurgel ab, und ließ das davon vergossene Blut in das Wasser laufen. Wie der Hammel todt war, goß er auf den verwundten Ort etwas Wasser, und spülte die Wunde aus. So dann legten sie denselben auf den Boden, und der Metzger zerlegte ihn."⁴⁷⁾

Das Fleisch des nach mohammedanischem Ritus geschlachteten Tieres hat den Vorteil, nicht zu schnell faul zu werden, da es nur wenig Blut in sich hält, das sehr schnell schlecht wird.

Die Kasachen folgten prinzipiell der mohammedanischen Schlachtmethode, doch nahmen besonders die armen Kasachen sie nicht genau.

"Wenn ein Pferd gefallen ist, so führt der arme Kirgise oft längst nach dem Tode die Ceremonie des Schlachtens aus, überredet sich selbst, das Thier sei noch am Leben gewesen, und genießt das Fleisch des gefallenen Thieres. ... Ja, man genießt sogar das Blut, das beim Schlachten heimlich aufgefangen wird, was natürlich dem strengen Muselmanne ein wahrer Gräuel ist."⁴⁸⁾

Abschließend möchte ich zur Verbildlichung der genannten Schlachtregeln noch je einen Text von Ibn Fadlān, Marco Polo und Abul Ghazi Bahadur Qan anführen; sie lassen die ideologische Bedeutung, die bestimmten Schlachtmethoden zugeschrieben wurde, erkennen:

"Wenn der Muslim zu seinem (oghusischen) Freund kommt, schlägt dieser für ihn ein Zelt auf und bringt ihm an Schafen nach seinem Vermögen, damit der Muslim selbst über das Schlachten der Schafe verfügt. Denn die Türken schlachten nicht, sondern einer von ihnen schlägt das Schaf auf den Kopf, bis es tot ist."⁴⁹⁾

"These circumstances called the Kaan's attention to the accursed doctrines of the Sect of the Saracens, which excuse every crime, yea even murder itself, when committed on such as are not of their religion. And seeing that this doctrine had led the accursed Achmath and his sons to act as they did without any sense of guilt, the Kaan was led to entertain the greatest disgust and abomination for it. So he summoned the Saracens and prohibited their doing many things which their religion enjoined. Thus, he ordered them to regulate their marriages by the Tartar Law, and prohibited their cutting the throats of animals killed for food, ordering them to rip the stomach in the Tartar way."⁵⁰⁾

"Es hatte Ugaday=Chan unter andern Verfügungen, die er ausgehen ließ, auch dieses befohlen, daß niemand von seinen Unterthanen ein Schaf anders schlachten, als in der Brust abstechen sollte. Nun traf sichs, daß ein Mahomothaner seinem gekauften Schafe in seinem Hause heimlich und hinter verschlossener Thüre, den Kopf abschnitt. Ein Mogoll aber belauerte ihn

hierüber, und sahe solches oben aufm Dache, wohin er deßhalber gestiegen war; kam eilends herunter, band dem Mahomethaner Hände und Füße, und brachte ihn vor Ugaday=Chan. Der Chan, nachdem ihm diese vermeinte Missethat umständlich angezeigt war, bedachte sich eine Weile, und that endlich diesen Ausspruch: ich finde, daß der Mahomethaner doch in so weit meinen Befehl befolget, als er sich gescheuet, dem Schaf öffentlich den Kopf abzuschneiden, sondern es nur heimlich hinter verschlossener Thüre gethan; du aber hast öffentlich gegen mein Verboth gehandelt, indem du ihm auf sein Dach ohne seinen Willen gestiegen, welches, wie du weist, nach meinem Befehle niemand thun darf, und solchemnach bist du des Todes schuldig, er aber soll leben."⁵¹⁾

Die gewöhnlichste Art der Zubereitung, die sich seit Jahrhunderten nicht geändert hat, war es, das Fleisch im Wasser zu kochen. Consten beklagte sich:

" Meine Nerven verlangen nach Ruhe, mein Magen endlich nach etwas anderem als gekochtem Hammel und schmutzigem mongolischen Tee."⁵²⁾

Das Fleisch wurde meist in einem großen Kessel gekocht. Nach Potapov wurde das Fleisch bei den nördlichen Altaiern manchmal in einem Birkengefäß durch Hineintun erhitzter Steine gekocht.⁵³⁾ Nach Radloffs Beobachtung schnitten die Kalmücken das Fleisch in kleine Stücke und kochten es ohne Salz im Kessel. Nachdem das Fleisch höchstens zehn Minuten gekocht wurde, nahmen sie den Kessel vom Feuer und aßen das Fleisch halb roh. Ihrer Meinung nach bekam das Fleisch

nur durch eine solche Zubereitung einen guten Geschmack.⁵⁴⁾

Bei den vornehmen Kalmücken wurde das Fleisch nach dem Kochen, das nicht länger als eine halbe Stunde dauerte, mit scharfen Messern in kleine dünne Scheiben zerstückelt, wodurch das Fleisch seinen Wohlgeschmack bekam. In der kalten Jahreszeit vermischten sie das Fleisch mit Knoblauch.⁵⁵⁾

Die Tungusen kochten das Fleisch mitunter mit Wurzeln zusammen und nannten das Gericht Silo.⁵⁶⁾ Bei den Kasachen wurde das Fleisch, wenn ein Schaf geschlachtet wurde, im Kessel gesalzen und gekocht. Von dem Fleisch wurden das Kreuzstück, die Rippen und Keulen der Vorder- und Hinterbeine dem Gast vorgelegt.⁵⁷⁾ Die Altaier kochten von einem Schaf das Rücken- und Halsstück und die Extremitäten, die mit Fleisch umgeben sind, für die Gäste, den Kopf und den unteren Teil der Extremitäten für die armen Nachbarn.⁵⁸⁾

Das gekochte Fleisch wurde von den Kasachen mit der eingekochten Brühe gegessen. Sie war sehr stark gesalzen und wurde sorpa genannt. Die ursprüngliche Form dieses Wortes ist das persische sōrbā, das vom persischen sor (=Salz) abgeleitet ist und sowohl in iranische Dialekte als auch in zahlreiche nichtiranische Sprachen eingedrungen ist.⁵⁹⁾ Diese Brühe wurde auch nach dem Fleisch in einer Holzschüssel

herumgereicht. Jeder Anwesende trank einige Schlucke davon.⁶⁰⁾ Die Altaier tranken ebenfalls als Zusatz zu dem gekochten Fleisch sehr salzige Fleischbrühe, die min genannt wurde.⁶¹⁾ Rubruk, Carpini sowie Esselin schreiben, daß das Salzwasser als die einzige Sauce (salsa) bei den fürstlichen Mahlen zum gekochten Fleisch gegeben wurde.⁶²⁾ Rubruk erwähnt noch dabei, daß die Personen, die im Zelt waren, Fleisch und statt Sauce (salsa) Fleischbrühe mit Salz bekamen.⁶³⁾ Diese Fleischbrühe wurde bei den Mongolen, Kalmücken und Burjaten zusammen mit dem Fleisch serviert, und beim Essen tunkte man den Fleischbissen in die Brühe. Sie ließen die Brühe nicht einkochen, sondern sie wurde mit Grütze verdickt und nachgetrunken.⁶⁴⁾ Die Fleischbrühe diente wie der Tee auch als Getränk. Bergmann bezeichnete sie als vortrefflich und Rubruk hielt sie für ein gesundes und nahrhaftes Getränk.⁶⁵⁾

Das Fleisch wurde normalerweise gekocht, einige bestimmte Teile des Fleisches wurden aber immer gebraten. Zum Braten wurde das Fleisch an hölzernen Spießen gegen das Feuer gehalten und fleißig gewendet.⁶⁶⁾ Das Bruststück wurde immer gebraten und gehörte zu den Leckerbissen.⁶⁷⁾ Die Altaier sowie die Kasachen brieten das Bruststück mit dem Fell, von dem die Haare mit einem Messer abrasiert waren, sowie den Kopf und die Rippen an Spießen über dem

Feuer. ⁶⁸⁾ Radloff schreibt über eine Szene bei einem altaischen Mahl, daß die Gäste selbst Bratspieße anfertigten.

"Die Bruststücke, ein Theil der Eingeweide, Fett und Rippen werden auf einigen Satteldecken in die Jurte gebracht und nicht weit vom Ehrenplatz hingelegt. ... Während das Wasser kocht, vertheilt der Wirt, ein Ehrengast und die Wirthin die auf den Satteldecken liegenden Stücke an die Anwesenden, aber mit gutem Vorbedacht, denn Jeder erhält, je nach seinem Ansehen ein besseres oder schlechteres Stück. Nun beginnt ein geschäftiges Treiben unter den Gästen. Jeder bereitet sich seinen Braten. Einige nehmen feine Stücke Fleisch und Fett und stecken sie auf etwa 6 Werschol lange Stöcke (tisch), andere spannen Stücke der Brusthaut zwischen Stäbchen aus, wieder andere schaben das Fleisch vom unteren Ende der Rippen und wickeln die Streifen um das obere Ende, noch andere reinigen leckere Stücke der Gedärme mit der Hand und wickeln sie um Bratstöcke, schlieslich steckt jeder seinen Bratstock oder Knochen dicht beim Feuer in die Erde und wendet ihn fleissig um, damit er von allen Seiten schön gar werde."⁶⁹⁾

Die Baschkiren warfen Schafsfüße mit der Wolle ins Feuer und brieten sie auf diese Weise.⁷⁰⁾ Die Burjaten jenseits des Baikal-Sees bereiteten ein Bratgericht, das Gmelin auf folgende Weise beschreibt:

"(Der Koch) nahm ein Ziegenlamm, und drehte ihm etliche mahl den Kopf herum, bis kein Leben mehr in ihm war. Alsdann lösete er ihm die Haut ab, dergestalt, daß keine Wunde darein kam. ... An der Haut ließ er fast überall etwas Fleisch, um derselben dadurch eine größere Dicke zu geben. ... Mittlerweile wurden

Kieselsteine auf einem Holzfeuer heiß gemacht, doch nicht so starck, daß sie geglüet hätten. Nach diesen Vorbereitungen wurde das abgezogene Fell so gehalten, daß der Kopf gegen unten sahe, und ein großer kalter Kiesel hineingelassen; hart an diesem ward das Fell zugebunden, welches deswegen geschiehet, damit der Kopf gänzlich geschlossen sey, und keine Wärme durch ihn herausgehen könne. Alsdann goß man ein paar Schaaalen kalt Wasser in das Fell, warf darauf heiße Steine ein, nach denselben Fleisch, dann wieder Steine u.s.f. bis das Fell mehr als halb voll war. Dann wurde dasselbe bey dem Hinteren fest zugeschnürt, und hin und her gezogen, und gewergelt. Es brannte aber bald ein Loch durch, welches man, so gut es sich thun ließ, mit Steinen zuhielte; mit dem Hin- und Herziehen desselben aber fuhr man noch eine Weile fort, bis die Haare gelb und los zu werden anfangen. ... Die Haare wurden um und um an dem Felle ausgezogen, und der Leib aufgeschnitten, in welchem man einiges Fleisch gekocht, anderes gebraten, beydes aber in einer guten fetten Brühe schwimmend fand. Das gebratene und gesottene mit der Brühe und dem Felle, darin es zubereitet war, wurde alles zusammen verzehrt, der Kopf aber weggeworfen."71)

Die Kirgisen und Kalmücken bereiteten auch Pferdeschinken, die Humboldt als geräuchertes Fleisch bezeichnet, aber ebenso wie Bergmann gibt er keine Beschreibung der Zubereitung dieses Schinkens. Die Qualität kam nach Bergmann den besten europäischen Schinken nahe.72)

Die Kalmücken taten rohes Schafffleisch in gesäuerte Milch, die dann destilliert wurde. Nach der Destillation wurde dieses Fleisch gegessen.73) Die Katscha

kochten kleingeschnittenes Fleisch mit Überbleibseln aus der Destillation und bereiteten daraus eine Suppe.⁷⁴⁾

Als bestes Stück vom Fleisch galt bei den Burjaten der Kopf, die Brust und die Schulter sowie die Schenkel und Rippen. Die Bewohner der Steppen von Selenga, Chorin und Aginskij stellten einen Pferdekopf ohne Unterkiefer auf den Hochzeitstisch. In den Ulusen Udunga und Tasir legte man die Schulterblätter eines Hammels in die Mitte des Tablettts und auf die Ränder die Rippen und Hüftknochen. Zu Ehren eines vornehmen Gastes wurde der Hammelkopf in die Mitte des Tablettts gelegt.⁷⁵⁾ Der jakutische Bräutigam schenkte der Braut einen gekochten Pferdekopf.⁷⁶⁾ Nach Huc opferte man beim Hochzeitsfest vor dem Bilde Buddhas einen gekochten Hammelkopf.⁷⁷⁾ Das hintere Seitenstück vom Schaf wurde auch bei den Mongolen zur Hochzeit oder Verlobung vorbereitet.⁷⁸⁾ Bei den Chakassen wurden zum Festmahl fette Schafschenkel serviert.⁷⁹⁾ Die Altaier ließen bei der Enthäutung ein Stück Fell auf der Brust übrig. Dieser Teil wurde etwa dem zu Besuch gekommenen Verwandten als Ehrenstück angeboten.⁸⁰⁾ Die Fettdrüse des Fettschwanzschafes galt bei allen Viehzüchtern als Leckerbissen. Die Ablagerung von Fett vollzieht sich bei dieser Schafrasse im Schwanz, der ungeheuer groß und schwer werden kann. Li Shi-cheng schreibt über den Schwanz

des Fettschwanzschafes:

羊尾皆短而哈密及大食諸番有大尾羊細毛薄皮
尾上旁廣重一二十斤行則以車載之

("Im allgemeinen ist der Schafschwanz kurz, aber in Hami und in den islamischen Ländern gibt es Schafe mit großem Schwanz. Sie haben dünne Wolle und dünne Haut. Der Schwanz wird zum Ende hin breiter. Der Schwanz wiegt 10-20 Chin. Beim Laufen wird der Schwanz auf einen Wagen gelegt.")⁸¹⁾

Der Fettschwanz wurde gekocht und als gutes Stück serviert. Huc erwähnt, daß er und sein Begleiter bei einem feierlichen Mahl von Mongolen mit dem Fettschwanz bewirtet wurden:

"... das Oberhaupt der Familie nahm das Messer aus dem Gürtel, schnitt den Hammelschwanz ab, zerlegte ihn in zwei Theile und gab jedem von uns Beiden eine Hälfte. Die Mongolen halten den Hammelschwanz für den größten Leckerbissen, und man erweist dem Gaste, welchem man ihn zutheilt eine große Ehre. Diese mongolischen Schöpsenschwänze sind ungemein groß, breit, länglich rund und sehr dick; je nach der Größe des Hammels sind sie mit einer sechs bis acht Pfund schweren Fettlage umgeben. ... Wir waren anfangs in nicht geringer Verlegenheit. Als man uns den weißen Hammelschwanz vorlegte, war das in der allerbesten Absicht geschehen; wir hatten aber unsere europäischen Vorurtheile noch nicht hinlänglich abgestreift um ein großes Wagniß zu unternehmen, das heißt ohne Brot und Salz in diese bebende Fettmasse hineinzubeißen."⁸²⁾

Die kalmückische Mutter ließ ihr neugeborenes Kind an einem Stück rohen Schaffett saugen, bis sich die

Milch verbessert hatte.

Huc schreibt, daß zwar das Kamelfleisch zäh und von schlechtem Geschmack sei, die Mongolen aber den Höcker der Kamele für Leckerbissen halten, und das Fett des Höckers anstelle von Butter in ihren Tee geben.⁸⁴⁾

Fett von Rindern und Kamelen verkauften die Kasachen an russische und tatarische Händler.⁸⁵⁾ Dagegen wurde das Pferdefett hoch geschätzt und gern selbst gegessen. Die Kasachen bereiteten aus Pferdefett Fettwürste. Das Bauchfett des Pferdes wurde gesalzen und in Därme gestopft, dann wurde es geräuchert. Diese Fettwürste waren der größte Leckerbissen der Kasachen und wurden beim Mahl dem Ehrengast vorgesetzt. Das Halsfett wurde ebenfalls gesalzen, geräuchert und zu Würsten bereitet. Diese Fettwürste wurden kasy, kazi, gazi genannt.⁸⁶⁾ Die kalmückischen Pferdewürste wurden sowohl mit Fett als auch mit Blut bereitet. Das Blut wurde in einen Darm gegossen, dann wurde die Öffnung mit einem Hölzchen verschlossen, oder die Wurst wurde so lange in siedendes Wasser gehalten, bis das Blut gerann.⁸⁷⁾ Ibn Baṭṭūṭa und Schiltberger erwähnen, daß die Tataren das aus den Adern rinnende frische Blut in bereitgehaltene Därme auffingen und diese brieten oder kochten und so Pferde-Blutwürste bereiteten.⁸⁸⁾ Die Altaier nannten die Blutwurst gan, kan⁸⁹⁾ und bereiteten sie aus dem Blut von geschlachteten Haus-

tieren. Sie mischten Blut mit Milch, gaben etwas Salz und Zwiebeln dazu, füllten alles in Därme und kochten sie.⁹⁰⁾ Die Mongolen, Burjaten und Tungusen sowie die Kalmücken machten ihre Blutwürste ohne andere Zutaten nur mit Blut, und das verwendete Blut war nicht nur von Pferden, sondern auch von ihren anderen Haustieren. Mitunter mischten die Kalmücken Grütze mit Blut.⁹¹⁾ Die Burjaten aßen im Winter Pferdeblutwurst, die im gefrorenen Zustand aufbewahrt wurde.⁹²⁾ Die Altaier kochten das Blut einfach im Kessel.⁹³⁾ Nach Radloff tranken die Altaier einen kleinen Teil des Blutes gleich nach dem Schlachten frisch.⁹⁴⁾ Der Genuß des frischen Blutes wird von Rašīd ad-Dīn und Marco Polo erwähnt. Nach Marco Polo stachen die Tataren in dringenden Fällen eine Ader des Pferdes auf, saugten das Blut mit ihrem Mund ein und stopften die Ader wieder zu.⁹⁵⁾ Über die Verwendung von Pferdeblut schreibt auch Georgios Pachymeres(1242-1310) anläßlich seines Berichts über die Nogai-Tataren, daß sie Pferde abstachen, ihnen das Blut aussaugten und wenn jemand feste Nahrung brauchte, Blut in einen Schafsdarm füllten, und ihn unter den Sattel legten, so daß es infolge der dadurch entstehenden Wärme sich zusammenzog und als Speise diente.⁹⁶⁾

Von den Eingeweiden der Haustiere wurde die Lunge von den Kasachen weggeworfen. Während die Gedärme

von Pferden bei ihnen als rein galten, wurden die Gedärme von allem übrigen Vieh fortgeworfen.⁹⁷⁾ Die Burjaten gaben ihren Kindern Herz und Nieren des geschlachteten Tieres im rohen Zustand gleich nach dem Schlachten. Pferdeleber und -nieren wurden bei ihnen roh gegessen.⁹⁸⁾

Die Eingeweide wurden auf verschiedene Arten zubereitet und gegessen. Die Jakuten brieten Kuh-Nieren in Butter, was ein Gericht beim Gastmahl der reichen Jakuten darstellte.⁹⁹⁾ Die Kalmücken brieten Schafleber in dem Fett des Zwerchfells.¹⁰⁰⁾ Radloff wurde mit einem Schaf bewirtet, das ein kirgisischer Koch bereitete. Dort wurde nach dem gekochten Fleisch und der eingekochten Brühe die mit Stücken vom Schwanzfett gebratene Leber serviert.¹⁰¹⁾ Die Burjaten brieten die Leber an einem kleinen Stock über dem Feuer. Wenn die Leber nicht ganz durchgebraten war, schnitt man sie in kleine Stücke und wickelte je zwei oder drei Stücke in einige abgeschnittene Stücke Netz, dann wurden sie nochmals gebraten. Dieses Gericht war am Mittellauf der Selenga sehr beliebt.¹⁰²⁾ Der Dickdarm von Hammeln oder Rindern wurde nach dem Waschen mit dem noch innen befindlichen Fett zusammen, das die Füllung wurde, umgedreht. Dies wurde sagan mjacha(n) (=Weißwurst) genannt und war bei den Burjaten in der südlichen Mongolei bekannt. Auch wurde bei ihnen gewaschenes und abge-

kochtes Bauchfell in schmale, lange Streifen geschnitten und mit dem Zwölffingerdarm zusammengeflochten; dann wurde alles in Fleischbrühe gekocht.¹⁰³⁾

Die Altaier brieten Herz und Nieren, besonders vom Schaf, auf dem Feuer und gaben es den Kindern als Leckerbissen. Auch die Lungen wurden in kleine Stücke geschnitten auf dem Feuer gebraten.¹⁰⁴⁾

Gewaschene Dünndärme wurden bei den Altaiern mit Darmspeck und in lange Streifen geschnittenem Bauchfell vermischt im Kessel zusammen mit Blutwurst gekocht. Diese wurden dann stückweise geschnitten und nach der Blutwurst serviert. Nach Potapov aßen die armen Altaier früher Pferdedarm, der in Stücke geschnitten und im Kessel gekocht wurde, was in seiner Zeit nur noch von den Hunden gefressen wurde.¹⁰⁵⁾

Die Tungusen zerhackten das Eingeweide und gossen beim Kochen das Blut darüber. Dieses bereiteten sie häufiger als Blutwürste.¹⁰⁶⁾ Auch gekocht wurden die Eingeweide, Magen, Herz, Lunge, Gedärme, Leber, Nieren usw. genossen.¹⁰⁷⁾

Wurst aus Eingeweide, Gehirn oder Fleisch war ein verbreitetes Gericht. Rubruk schreibt, daß die Tataren aus den Eingeweiden der Pferde Würste machten, die besser waren als Schweinswürste und gleich frisch gegessen wurden.¹⁰⁸⁾ Nach Bergmann bereiteten die Kalmücken eine Art von Würsten, jedoch auf ungewöhnliche Weise: Man füllte Gehirn, Gewürz, kleine Rosi-

nen in die abgestreifte Haut von Schafsfüßen.¹⁰⁹⁾

Die Teleuten und mitunter auch die Südaltaier bereiteten eine törgöm genannte Wurst. Man füllte Speck, Herz, Leber und Lungen in Stücke geschnitten in Schafdärme. Man mischte auch noch Zwiebeln und Gerste dazu, dann nannte man diese Wurst kyme.¹¹⁰⁾

Die Burjaten kannten eine Hauswurst, die aus dem Großhirn und in kleine Stücke geschnittenem Rindfleisch gemacht wurde. Diese Wurst wurde in Fleischbrühe gekocht und als heiße oder kalte Vorspeise gegessen. Diese Wurst nahmen die Burjaten gern als Reiseproviant mit.¹¹¹⁾

Tafel berichtet von echten tibetischen Steppenwürsten. Die Därme wurden mit klein geschnittenem Fleisch, Fett, Tsamba und ganz winzigen wilden Zwiebelchen gefüllt. Diese Würste wurden gekocht und später noch in die Asche gelegt, um sie etwas anbraten zu lassen.¹¹²⁾

Die Altaier füllten die Herztasche des Pferdes mit klein geschnittenem Fleisch und Speck und räucherten sie. Beim Essen wurde sie dann gekocht. Potapov meint, daß diese Zubereitung eine verhältnismäßig alte Art der Konservierung des Pferdefleisches darstelle.¹¹³⁾

Die chiimé genannte burjatische Hauswurst wurde aus gehacktem Rindfleisch, sehr selten aus Hammelfleisch, mit Bauchfett oder Großhirn bereitet. Zwiebel und Pfeffer wurden noch hinzugetan, um den Geschmack zu verfei-

nern. Dann wurde die Masse in den Darm gefüllt und in Fleischbrühe gekocht.¹¹⁴⁾

Bei den Altaiern wurde Rindfleisch, das unbedingt von den Rippen genommen werden mußte, klein geschnitten und mit Nieren, Speck und Zwiebeln gemischt gebraten. Dieses Gericht wurde bei den reichen Altaiern gegessen.¹¹⁵⁾ Bei den südlichen Burjaten war es üblich, daß man Fleisch in einem gußeisernen Kessel so lange kochte, bis es breiartig wurde. Dann wurde es mit Butter gegessen.¹¹⁶⁾ Zerkhacktes Rind- und Hammelfleisch wurde mit Zwiebel und Pfeffer gemischt in der Pfanne in Butter gebraten. Ein burjatisches Gericht für die Reichen war bozy oder pozy, bei dem Hackfleisch mit Zwiebeln und Pfeffer in Teig gewickelt gedämpft wurde.¹¹⁷⁾ Ein bei den Türken in Sibirien und Mittelasien verbreitetes Gericht war Bischbarmak, was wörtlich "fünf Finger" bedeutet.¹¹⁸⁾ Das Bischbarmak wurde mit Vorliebe aus Schafffleisch gemacht. Nach Gmelins Erklärung konnte dieses Gericht vom Fleisch aller Tiere gemacht werden, nur mit der Bedingung, daß das Tier, welches dazu genommen wurde, auf einmal gegessen wurde.¹¹⁹⁾ Die Zubereitung hatte keine besonderen Merkmale, nur aß man in bestimmter Reihenfolge: Nach dem Schlachten und Sortieren des Fleisches und der Eingeweide briet man zuerst das Brustlappchen auf Kohlen und aß es, dann wurden Fleisch, Eingeweide und Knochen, an denen noch Fleisch blieb, gekocht und man aß mit den blo-

Ben Händen zuerst den Magen, die Gedärme und übrigen Eingeweide, am Schluß das Fleisch.¹²⁰⁾

Einige andere Teile der geschlachteten Tiere wurden bei manchen Völkern gegessen. Die Jakuten und Tungusen aßen die Rentierzunge.¹²¹⁾ Filchner erwähnt, daß die Tibeter mit besonderem Appetit die gekochten Augen von Schaf und Yak aßen.¹²²⁾ Middendorff wurde von einem reichen Jakuten mit jakutischen Leckereien bewirtet, unter denen sich auch Kuh-Euter befand.¹²³⁾ Sowohl nach Pallas als nach Georgi wurden von den Burjaten die Hoden von geschlachteten Lämmern, Kälbern oder jungen Widdern roh gegessen als nicht nur wohlschmeckend, sondern auch fruchtbarmachend und zur Liebe reizend.¹²⁴⁾

Bei den Kalmücken, Mongolen sowie bei den Burjaten wurden die Knochen zerschlagen und das Mark herausgeholt.¹²⁵⁾ Bergmann schreibt, daß die Kalmücken die Markknochen zu den vorzüglichsten Stücken des Mahls rechneten. Diese wurden oben auf die Schüssel gelegt, und wenn der Knochen nicht so groß war, von dem Wirt selbst durch einige Schläge mit dem Messerrücken, sonst von einem Bedienten mit dem Beil geöffnet. Das Mark wurde ausgesaugt.¹²⁶⁾ Die Jakuten hielten die Knorpel des frisch geworfenen Füllens oder Kuhkalbs für besondere Leckerbissen.¹²⁷⁾ Nach den Berichten aus dem 19. Jahrhundert kochten die armen Altaier, die sehr selten Fleisch hatten, Suppe

aus Knochen, die zerrieben wurden, und gaben Gerste dazu.¹²⁸⁾

Man kann nicht über den Fleischgenuß bei den mittel- und innerasiatischen Nomadenvölkern sprechen, ohne auf das seit Jahrhunderten bei den Europäern verbreitete Vorurteil einzugehen, diese Völker äßen rohes Fleisch, das sie vorher unter dem Sattel ihrer Pferde weichgeritten hätten. Hans Schiltberger aus München, der lange Zeit als Sklave im Reich von Tamerlan lebte, gehört zu denen, die dieses Vorurteil verbreitet haben:

"Ich hab auch gesehen wann sye in em roß eylent das sy em fleysch nemen vnnd es dünn schneydent/vnnd legend es dann vnder den satel vñ reyten darauff vñ essen es dann so sy hungert. Aber sysaltzen es am erßten vnnd meinen es sey nicht schad. wann es württ von der wirmen des roß trucken/vnd würt nur vnder dem satel vñ dem reitten. wann der safft darauß kompt das tünd sy wenn sy nit zeit die speyß zu bereittē haben."¹²⁹⁾

Ammianus Marcellinus (XXXI 2,3) scheint der erste gewesen zu sein, der bei der Schilderung der wilden, fast tierischen Sitten der Hunnen diese merkwürdige Art der Fleischzubereitung erwähnt:

"Was ihre Lebensweise anbelangt, so sind sie so abgehärtet, daß sie weder des Feuers noch der schmackhaft gemachten Speisen bedürfen, sondern die Wurzeln wildwachsender Pflanzen und das halbrohe Fleisch irgendeines Tieres essen, welches sie zwischen ihre

Schenkel und den Rücken der Pferde legen und durch (Körper-)Wärme ein wenig warm machen." ¹³⁰⁾

Dieser Gemeinplatz so mancher Barbaren-Beschreibungen (vgl. auch die Mitteilung von Georgios Pachymeres oben S. 73) findet sich aber auch bei späteren Autoren, und der Brauch des Mürbereitens gilt auch in neuerer Zeit vielfach als ein Charakteristikum der Nomaden. Das so oft erwähnte Mürbereiten jedoch war allem Anschein nach nichts anderes als ein mehrfach belegtes tiermedizinisches Verfahren. Bergmann schreibt ausführlich und überzeugend dazu:

"Es herrscht ein allgemeines Vorurtheil, daß die Kalmuken Fleisch unter ihren Sätteln gahr machten. Man hatte vielleicht Stücke von Fleisch oder Fett unter den kalmükischen Sätteln bemerkt, und gleich den Irrthum ausgebreitet, daß die Kalmuken deswegen das Fleisch dahin legten, um es ungekocht und ungebraten zu verzehren, ohne zu bedenken, wie beschwerlich diese Art des Gahrmachens für die Pferde und wie widerlich die mit Pferdeschweiß parfümirte Nahrung für die Kalmuken selbst seyn müßte. Die kalmuken legen allerdings Fleisch und besonders Fett unter ihre Sättel, aber bloß um die Wunden, welche das harte Sattelholz auf dem Pferderücken verursacht hat, zu heilen: wenn das Pflaster seine Dienste gethan hat, wird es als unnütz weggeworfen. Ich habe ein Paar mal von diesem Vorurtheile mit Kalmuken gesprochen, und sie haben laut über die Albernheit der Europäer gelacht, welche auf dergleichen Irrthümer verfallen sind. Der Dollmetscher Gerbunow, welcher mehr als 40 Jahre unter den Kalmuken gelebt, und sie auf mehrern Feldzügen gegen Türken und Taren begleitet hat, war so verwundert über dieses

Vorgeben, daß er das Kreuz vor sich machte. Die Kalmuken selbst sind so wenig Freunde von rohem Fleisch, daß sie sich über die Europäer aufhalten, die rohen Schinken essen können." ¹³¹⁾

2. Wildtiere

Das Fleisch der erlegten Wildtiere nahm bei manchen Völkern einen nicht unwichtigen Platz in der Fleischnahrung ein. Rubruk stellt eine Liste der Wildtiere auf, die den Tataren zur Nahrung dienten:

"Sie fangen sich auch Mäuse, von denen es dort viele Arten in Menge gibt; langgeschwänzte Mäuse verzehren sie nicht, sondern sie werfen sie ihren Jagdvögeln vor. Siebenschläfer und kurzgeschwänzte Mäuse aller Art essen sie. Es gibt auch viele Marmeltiere, die bei ihnen sogur heißen; sie nisten im Winter zu zwanzig bis dreißig in einer Höhle zusammen und schlafen da sechs Monate lang; sie werden von ihnen in großer Menge erlegt. Ferner gibt es dort Kaninchen, die einen langen Schwanz haben wie die Katze und am Schwanzende schwarze und weiße Haare. Auch noch viel anderes kleines Getier haben sie, das gut ist zum Essen und das sie wohl zu unterscheiden wissen. Hirsche habe ich dort nicht gesehen, Hasen nur wenig, Gazellen viele; Wildesel, die ungefähr unseren Maultieren ähnlich sind, habe ich in großer Zahl gesehen; weiter sah ich eine andere Tierart, Arcali genannt, die im Aussehen genau einem Widder gleicht, auch gewundene Hörner wie ein solcher hat; diese Hörner aber sind so groß, daß ich zwei von ihnen kaum mit einer Hand hochzuheben vermochte. Aus ihnen verfertigen sie sich große Humpen." ¹³²⁾

P'eng Ta-ya, der ungefähr zur gleichen Zeit wie Rubruk

die Mongolen besuchte, beschreibt die Tiere, die die Mongolen jagten und zur Nahrung gebrauchten:

其食肉而不粒獵而得者曰兔曰鹿曰野兔曰
黃鼠曰頑羊羴羴曰黃羊羴羴曰野馬如驢

("Sie essen Fleisch und keinen Reis. Sie jagen und erwerben dadurch Hasen, Hirsche, wilde Schweine, gelbe Ratten (Murmeltiere), wilde Schafe - aus deren Rückenknöchel Schöpflöffel gemacht werden können -, gelbe Schafe - ihr Rücken ist gelb und ihr Schwanz in Fächerform -, wilde Pferde - groß wie Esel aussehend.")¹³³⁾

Das Arcali bei Rubruk und 頑羊 bei P'eng Ta-ya ist ein Wildschaf - entweder Arker (*Ovis orientalis arkal*) oder Argali (*Ovis ammon*)¹³⁴⁾ -, das von den Reisenden als Steppenziege, wildes Schaf oder Widder bezeichnet wird. Marco Polo meint z.B. das Argali, wenn er schreibt, daß es in der Hochebene Pamir eine Menge wilder Tiere, vorzüglich Schafe von außerordentlicher Größe gab, welche Hörner von drei, vier und sogar sechs Spannen Länge hatten.¹³⁵⁾ Wahrscheinlich auf das Arkar bezieht sich dagegen die Beschreibung von Gmelin: Er führt den russischen Namen Stepnie Baranni (Steppen-Schafe) an und meint, daß die Bezeichnung als Schaf wahrscheinlich von der Gestalt der Hörner herkommt; seiner Auffassung nach ist dieses Tier nämlich sowohl seiner Munterkeit als auch den Haaren und dem Geschmack des Fleisches nach eher dem Hirsch- und Rehgeschlecht zuzuordnen.¹³⁶⁾ Das Fleisch des Arkar bzw. des Argali wurde von den

Völkern in Mittel- und Innerasien sehr gern gegessen.¹³⁷⁾ Bei den Torguten war das Wildschaf das einzige in Frage kommende Wildbret. Nach Montell wurde jedoch sein Fleisch bei ihnen nicht besonders geschätzt, denn der Wildgeschmack sagte ihnen nicht zu.¹³⁸⁾ Auch die Kirgisen, deren Fleischnahrung sehr wenig Wildbret enthielt, aßen das Fleisch des Wildschafes.¹³⁹⁾ Bei den Altaiern galt es als Seltenheit und Leckerbissen. Aufgrund ihrer religiösen Vorstellungen jedoch durfte das Fleisch des Wildschafes nicht zusammen mit dem Fleisch anderer Tiere gekocht und mußte salzlos gegessen werden.¹⁴⁰⁾

Die Mongolen und Tanguten jagten wegen des schmackhaften Fleisches eine Orongo genannte kleine Antilopenart (*Pantholops hodgsoni* Abel), die ein charakteristisches Tier der Hochebene Nordtibets war und deren Fleisch die lamaistischen Geistlichen nicht essen durften.¹⁴¹⁾

Auch Reh und Hirsch wurden zur Speise gebraucht.¹⁴²⁾ Die Burjaten hielten das rohe Knochenmark der Hirsche und Rehe für Leckerbissen, was sie nach Pallas von den Tungusen und anderen Jagdvölkern Sibiriens gelernt hatten.¹⁴³⁾ Nach den russischen Berichten aus dem 17. und 18. Jahrhundert hatte das Fleisch von Reh und Hirsch bei den südlichen Altaiern eine große Bedeutung inne, und in der Folklore wurden nach Potapov folgende Gerichte von Reh und Hirsch

erwähnt: Fleisch und Innereien des Hirsches, geräuchertes Hirschfleisch, Schaschlik aus dem Hirschfleisch, Hirsch auf dem Spieß und Rehfleisch. Dagegen wurde die Fleischnahrung zur Zeit Potapovs bei den südlichen Altaiern mehr aus den Haustieren gewonnen, während die nördlichen Altaier ihr Fleisch durch Jagd auf Wildtiere, besonders Hirsch und Reh, erwarben.¹⁴⁴⁾ Die noch warmen Nieren und die Leber von Hirsch und Reh wurden bei ihnen roh gegessen, das Gehirn wurde mit Salz zu Brei gekocht.¹⁴⁵⁾ Die Schoren kochten das Fleisch des Rehs noch am Ende des 19. Jahrhunderts im Birken-Kessel, in den man glühende Steine warf. Alte Schoren behaupteten, daß das auf diese Weise gekochte Fleisch des Rehs besser schmeckt als das im eisernen Kessel auf dem Feuer gekochte Fleisch.¹⁴⁶⁾

Bei den Altaiern, Jakuten und Tungusen dienten Elch und wildes Rentier zur Nahrung.¹⁴⁷⁾ Nieren und Leber von diesen Tieren aßen die Altaier auch roh, das Fleisch jedoch immer gekocht.¹⁴⁸⁾ Elchzunge und -lippen sah Middendorff beim Mahl eines reichen Jakuten.¹⁴⁹⁾ Vom Rentier betrachteten die Tungusen Brustfett, Zunge und Knochenmark, das roh gegessen wurde, als Delikatesse. Die Leber und andere Eingeweide des Rentiers wurden gekocht gegessen.¹⁵⁰⁾ Die Tungusen bereiteten für Middendorff folgende Gerichte aus dem erlegten Rentier: Einen Kessel mit einer

dicken heißen Grütze, welche aus kleingehacktem Fleisch bestand, das in Hirn und Fett geschmort hatte, und Fleischstücke verschiedener Art, dazu Brustbeinfett, Knochenmark und Zunge.¹⁵¹⁾

Im Alltagsleben wurde bei den Tungusen auch das Moschustier gegessen. Middendorff gibt an, daß ein Tunguse jährlich etwa 15 Hirsche erbeutete und den Rest des Bedarfs von Elch, Reh und den sehr zahlreichen Moschustieren bekam. Ein Tunguse erlegte jährlich 15 bis 20 Rentiere und Elche, bis 15 Hirsche und Rehe und 50 Moschustiere.¹⁵²⁾

Der von den Mongolen Kuku-Jaman genannte Nahur oder Bharal aus der Gattung der Halbschafe (*Pseudonayaur Hodgsoni*), der ein sehr schmackhaftes Fleisch gibt, wurde von den Mongolen im Alaschan-Gebiet gejagt.¹⁵³⁾

Die Mongolen in West-Tsaidam jagten besonders im Spätherbst wilde Kamele wegen ihres Fleisches, weil zu diesem Zeitpunkt die Tiere sehr fett waren.¹⁵⁴⁾ Auch wilde Yaks waren begehrt wegen der großen Menge Fleisch, die sie abgeben.¹⁵⁵⁾ Die Bewohner im Kuku-nor-Gebiet jagten kulan, chulan (*Equus hemionus* Pall.) genannte Wildesel, deren Fleisch von ihnen sehr hoch geschätzt wurde.¹⁵⁶⁾

Die Kirgisen jagten wie die Kalmücken wilde Pferde und genossen deren Fleisch.¹⁵⁷⁾

Das Fleisch der Wildschweine wurde sowohl von den Kalmücken als auch von den Tungusen zur Nahrung gebraucht.¹⁵⁸⁾

Das Bärenfleisch wurde von den Schoren, Tschelkanen, Tungusen, einem Teil der Tuwalar, den Jakuten und mitunter auch von den Burjaten als Nahrung verwendet.¹⁵⁹⁾ Nach Georgi aßen auch die Teleuten Bärenfleisch.¹⁶⁰⁾ Die Kumandinen genossen das Bärenfleisch aus ihren religiösen Vorstellungen heraus nicht.¹⁶¹⁾

Carpini erwähnt, daß die Tataren Hunde, Wölfe und Füchse verzehrten.¹⁶²⁾ Das Fleisch von Fuchs und Wolf aßen Tungusen und Kalmücken, die letzteren jedoch nach Pallas nur im höchsten Notfall.¹⁶³⁾ Georgi schreibt, daß ein armer Bräutigamsvater, der kein Pferd oder Rentier zum Hochzeitsfest hat, auf die Jagd geht, um ein Tier zum Fest zu erlegen, jedoch oft mit einem Wolf zufrieden sein muß.¹⁶⁴⁾ Nach Potanin nährten sich die Urjanchai mit dem Fleisch von Füchsen.¹⁶⁵⁾ Auch die Jakuten gebrauchten nach Gmelin das Fleisch der Füchse zur Nahrung.¹⁶⁶⁾

Pallas berichtet, daß die mongolischen Knaben Springhasen (*Mus jaculus*), die um Selenga und Tschikoi in großer Menge vorkamen, geschickt fingen und gebraten aßen.¹⁶⁷⁾ Nach dem späteren Bericht von Klemm wurde das Fleisch der Hasen von den Burjaten nicht mehr gegessen.¹⁶⁸⁾ Bei den Tungusen diente der Berghase (*Lepus alpinus*) zur Nahrung.¹⁶⁹⁾ Sie begnüg-

ten sich mit Hasen, wo keine Rentiere oder Hirsche zu erreichen waren.¹⁷⁰⁾ In Tibet wurden Hasen für heilig gehalten, deshalb wurden sie sehr selten gejagt und selten gern gegessen.¹⁷¹⁾

Die Zieselmaus (*Mus citellus* L.), die in der trockenen Steppe vorkommt, wurde von Kalmücken und Burjaten gegessen. Nach Pallas wurde sie von den Kalmücken, auch von vornehmen, für einen Leckerbissen gehalten und am liebsten in saurer Milch gekocht gegessen.¹⁷²⁾ Yule hält die Zieselmaus für identisch mit den "Pharaoh's rats" bei Marco Polo.¹⁷³⁾ Nach Gmelin hielten die Jakuten die Mäuse, die etwas größer waren, für eine normale und angenehme Speise. Sie brieten sie am Spieß über dem Feuer, nachdem sie ihnen das Fell abgezogen hatten. Sobald ein Teil des Fleisches ein wenig braun wurde, schnitten sie das Stück ab und aßen es, während sie den Rest erneut ans Feuer hielten.¹⁷⁴⁾

Wie die Mäuse wurden die Murmeltiere von den Jakuten gebraten.¹⁷⁴⁾ Auch von Kalmücken wurden Steppenmurmeltiere als eine Leckerei angesehen.¹⁷⁵⁾ Rubruk schreibt das Wort sogur für Murmeltiere, die von den Tataren gegessen wurden, in der türkischen Form.¹⁷⁶⁾ Von den Türken wurden diese sour, von den Mongolen tarbagan, von den Tanguten schoo genannt.¹⁷⁷⁾ Nach Le Coq genossen sogar die Kirgisen das Fleisch der Murmeltiere.¹⁷⁸⁾ In der neueren Zeit hatte bei den

Burjaten das Marmeltier als Jagdtier nur im südlichen Teil der Burjato-Mongolei eine große Bedeutung, während es in anderen Gegenden sehr selten wegen seines Fells und auch seines Fleisches wegen gejagt wurde.¹⁷⁹⁾

Auch Eichhörnchen wurden von den Tungusen, Jakuten und Nordaltaiern zur Speise gebraucht.¹⁸⁰⁾ Das Fleisch von Zobel und Hermelin verwendeten die Jakuten und Nordaltaier.¹⁸¹⁾ Die Jakuten verschmähten auch nicht das Fleisch der Vielfraße, wie Gmelin erwähnt.¹⁸²⁾ Die Nordaltaier genossen das Fleisch von Eichhörnchen und Iltissen.¹⁸³⁾ Sie und die Kalmücken genossen auch Dachs- und Otterfleisch. Die Kalmücken aßen auch das Fleisch von Biber und Luchs.¹⁸⁴⁾

Das Fleisch von Vögeln bildete einen Teil der Nahrung bei den Jakuten, Tungusen und sibirischen Türken. Die Jakuten fingen eine große Anzahl von Enten und Gänsen, die im Frühjahr und Spätherbst in ihren Gegenden sehr zahlreich waren, und bewahrten sie als Wintervorrat auf. Auch der Reiher-Kranich, der weiße und schwarze Storch und der Schwan wurden als Nahrung verwendet, ebenso wie der Auerhahn.¹⁸⁵⁾ Gmelin hörte, daß sie auch große Raubvögel wie Adler, Weihen und andere aßen.¹⁸⁶⁾ Die Tungusen fingen besonders im Frühjahr Auerhühner, die einen großen Teil ihrer Nahrung ausmachten. Auch Haselhühner, Gän-

se und Schwäne dienten ihnen zur Nahrung.¹⁸⁷⁾ Die Nordaltaier benutzten das Fleisch von Waldvögeln, wie des Auerhahns, des Birkhahns, des Haselhahns, des schwarzen Spechts und anderer zu ihrer Speise.¹⁸⁸⁾ Nach Ermann wurde das Fleisch vom Schwan in Tobolsk gegessen, das jedoch meist nur gesalzen genossen und wenig geachtet wurde.¹⁸⁹⁾ Marco Polo erwähnt, daß die Bewohner in der Ebene Bargu, das heißt in Sibirien, von Vögeln lebten, die ihre zahlreichen Seen und Sümpfe besuchten.¹⁹⁰⁾ Nach Castrén und Humboldt aßen die Tataren im minusinskischen Kreis sowohl das Fleisch als auch die Eier von Hühnern.¹⁹¹⁾ Bei den Burjaten wurden Haselhühner, Birkhähne und Auerhähne, besonders in der südlichen Mongolei Wildgänse und Enten gefangen, aber das Fleisch von Vögeln wurde sehr selten gegessen.¹⁹²⁾ Von den Mongolen wurde Vogelfleisch kaum genossen, weil das Töten der Vögel bei ihnen als Sünde galt. Dagegen kam das Fleisch von Vögeln bei den Kalmücken nicht selten zur Speise.¹⁹³⁾ Eine Delikatesse waren bei ihnen die Eingeweide der Wildvögel, die in ihrem eigenen Fett geschmort wurden.¹⁹⁴⁾

3. Fische

Fische hatten als Nahrung eine große Bedeutung bei den Jakuten, Tungusen und sibirischen Türken, während die Kalmücken, Burjaten, Mongolen, Kirgisen,

Kasachen u.a. Fische als Notspeise betrachteten.¹⁹⁵⁾ Nach Potapov waren bei den Altaiern Fischgerichte nur bei den Nordaltaiern verbreitet und wurden in der Folklore als Speise der armen Leute bezeichnet. Die Südaltaier fingen keinen Fisch, obwohl die Flüsse fischreich waren.¹⁹⁶⁾ Auch Tibeter und Mongolen ließen ihre fischreichen Seen ungenutzt. Außer den Nordaltaiern gebrauchten auch die Baraba- und Tschulym-Tataren Fische als ihre Nahrung. Kleinere Fische wurden getrocknet, zerstoßen und zubereitet. Größere Fische wurden dagegen an der Luft getrocknet als Vorrat für den Winter, oder gekocht bzw. an Stöcken am Feuer gebraten gegessen.¹⁹⁷⁾ Nach Middendorff stand die Quappe bei den Sibiriern fast in größerem Ansehen als der Lachs. Das Fleisch der Quappe soll schmackhaft sein und die fette Leber durfte als Delikatesse in keiner guten Suppe fehlen.¹⁹⁸⁾ Die Jakuten genossen Fische in frischem und getrocknetem Zustand und konsumierten vor allem Fett in großen Mengen, das als vorzüglicher Leckerbissen betrachtet wurde. Das Fett wurde, wenn man es noch schmackhafter machen wollte, mit kleingehackter Birkenrinde, Fischen, Milch und Mehl vermischt und gekocht.¹⁹⁹⁾ Das Fleisch eines gefrorenen Fisches, der mit einem Messer in dünne Scheibchen geschabt war, galt als Leckerbissen, der auch von den Russen gern gegessen wurde.²⁰⁰⁾

IV. Milch und Milchprodukte

1. Melktiere

Seit dem Altertum ist die große Bedeutung der Milch und ihrer Produkte für die Nahrung der Hirtennomaden bekannt und dementsprechend häufig beschrieben worden. Auch auf die Beschreibung der Melktechniken wurde seit Herodot stets großer Wert gelegt. Überblickt man jedoch die Angaben in den Reise- und Forschungsberichten, soweit sie die melkbaren Tierarten, die Anzahl der tatsächlich gemolkenen Tiere jeder Tierart, die Angaben über die Melkzeiten und Milchmengen betreffen, wird deutlich, daß sich das Interesse der Reisenden und Forscher - aus der Perspektive der Europäer verständlich - hauptsächlich auf die Pferdemilch und ihre Produkte richtete.

Im folgenden soll um der besseren Übersicht willen versucht werden, die in dieser Arbeit herangezogenen Quellen mit ihren Angaben über die melkbaren Tierarten, über Melkzeiten und Milchmengen tabellarisch zu erfassen, wobei Detailhinweise der Quellen in den Anmerkungen verzeichnet werden. Selbstverständlich bleibt die tabellarische Zusammenfassung unvollständig, bietet aber doch einen Einblick in die Schwerpunkte des Interesses der Reisenden und Forscher.

Tierarten		Schaf	Ziege	Kuh	Pferd	Kamel	Yak	Ren	Esel
Völker									
Mongolen		X	X	X	X	X	X		
Kalmücken		X	X	X	X	X			
Burjaten		X ¹⁾	X ¹⁾	X	X	X	X ²⁾		
Kasachen		X	X	X	X	X			X ³⁾
Kirgisen		X	X	X	X	X	X ⁴⁾		
Altaier		X	X	X	X ⁵⁾		X ⁶⁾		
Sojonen				X	X			X ⁷⁾	
Jakuten				X	X			X	
Tungusen								X ⁸⁾	
Tibeter		X ⁹⁾		X			X		

1) Tageszeit und Häufigkeit des Melkens 2) Dauer der Melkzeit 3) Milchmenge

	Schaf	Ziege	Kuh	Pferd	Kamel	Yak	Ron
Mongolen				1) 1 x täglich, anfangs 1 x abends 10) 2) 2-3 Monate 11) 3) bei 2maligem Melken 1,1 - 1,7 1, bei 4maligem Melken 1,6 - 2,2 1 12)	1) bis zu 5 x am Tag 13)	1) morgens 14) 3) über 5 Stof 15)	
Kalmücken	1) 2 oder 3 x täglich 16) nur wenig 17)	1) 2 oder 3 x täglich 18)	1) morgens 19); einige Male am Tag 20)	1) alle Stunden 21); morgens u. abends 22); wenigstens 3-4x (in bester Graszeit alle 2 Stunden) 23) 2) nur im Winter nicht 24) 3) 1 1/2 Nössel oder 1 mäßige Flasche jedesmal 25)			
Burjaten	3) im Winter ca. 0,5 l, im Sommer ca. 1,0 l pro Tag 26)		3) 307-553 l pro Jahr 27); 1-2 l pro Tag (im Winter wird nicht gemolken) 28)	1) bei Rückkehr von der Weide 29) 2) 2-3 Maß 30)			
Kasachen Kirgisen	1) mittags u. abends 31) 2) 4 Monate 32) 3) über 1/4 l 33)	1) früh u. abends 34)	1) früh u. abends 35) 2) während der Sommermonate 36) 3) etwa 2 1/2 Quart 37)	1) 6-7 x täglich 38) 2) 4 Monate lang 39) 3) ca. 2 Quart 40)			
Altaiern	1) morgens u. abends 41)	1) morgens u. abends 42)	1) morgens u. abends 43)	2) im Sommer 44)			
Jakuten			2) Mai-Oktober, höchstens November 45) 3) 3 bis höchstens 6 Liter täglich 45)	1) 5-6 x tägl., manchmal 8 x 46) 3) bis zu einem Eimer tägl. 47)			
Tungusen							1) 2 x täglich 48)
Tibeter						1) morgens u. abends 49) 2) März-November 50) 3) 8 l 1-4 l 51)	

Zu den Melktechniken bzw. zu den Hilfsmitteln, die das Melken erleichtern oder ertragreicher machen sollten, gehörte bei den Hirtennomaden das Ansaugen des Melktieres durch das Kalb, Füllen oder Lamm oder das bloße Vorzeigen des Jungtieres bzw. (im Fall, daß das Jungtier gestorben war) einer "Kalbspuppe" (ein Ausdruck von Leo Frobenius). Kälber, Füllen und Lämmer wurden tagsüber mit Stricken an den Jurten festgebunden, während die Muttertiere auf der Weide waren.⁵³⁾ Die Kühe (bzw. Stuten und Mutterschafe) gaben bereitwilliger (oder auch erst dann) Milch, wenn zuerst die Jungtiere etwas gesogen hatten. Nach dem Ansaugen des Euters durch die Jungtiere hielt man diese zurück, beließ sie aber in der Nähe der Muttertiere, während gemolken wurde.⁵⁴⁾ Nur während der Nacht durften die Jungtiere freisaugen.⁵⁵⁾ Mitunter genügte auch das bloße Zeigen des Jungtieres, um das Melken vornehmen zu können. Wenn ein Jungtier bei der Geburt oder kurz danach starb, stopfte man das Fell, so gut es ging, mit Heu aus und hielt es bei der Jurte angebunden.⁵⁶⁾ Die Verwendung einer solchen Kalbspuppe findet sich ebenfalls bei vielen ost- und südafrikanischen Hirtenvölkern, aber auch in Indien und China, wobei in China diese Sitte zweifellos von den Mongolen übernommen wurde.⁵⁷⁾ Den hartnäckigen Kühen, die keine Milch geben woll-

ten, trieben die Kalmücken einen runden und glatt geschnitzten Pfropfen mit Gewalt in die Vagina ein, damit die Kühe durch das Drängen und Bemühen, den Pfropfen loszuwerden, auch die Milch gaben.⁵⁸⁾ Diese Technik ist vergleichbar mit einer schon von Herodot berichteten Gewohnheit der Skythen beim Stutenmelken. Im 2. Kapitel des 4. Buches schreibt er, daß die Skythen Blasrohre aus hohlen Knochen machten ähnlich den Flötenröhren. Diese steckten sie den Stuten in die Vagina und bliesen Luft hinein. Während dieser Prozedur wurden die Stuten gemolken.⁵⁹⁾ Der Effekt des Pfropfens bzw. des Blasens ist der gleiche, nämlich die Muttertiere durch diese Manipulation zur Milchabgabe zu bringen. Die von Herodot beschriebene, in der Völkerkunde unter der Bezeichnung "Kuhblasen" bekannte Methode ist vor allem bei afrikanischen Hirtennomaden reich belegt, aber auch die Jakuten bedienten sich offensichtlich dieses Hilfsmittels, wie aus einer Instruktion Gerhard Friedrich Müllers aus dem Jahr 1735 zu ersehen ist, der einen Mitarbeiter zu Nachforschungen darüber aufforderte, "wie die Jakuten deren Kühen in den Uterus blasen, damit sie mehr Milch geben".⁶⁰⁾ Während es bei den kleineren Melktieren (etwa den Schafen) genügte, sie durch einen Schlag auf das Euter zur Milchabgabe zu bringen⁶¹⁾, gestaltete sich der Melkvorgang bei den Stuten insbesondere oft

sehr schwierig. Aus diesem Grunde war auch das Stutenmelken vornehmlich Männersache, während alle anderen Tiere von den Frauen gemolken wurden. Über das Melken der Stuten schreibt Rubruk:

"An zwei in die Erde eingetriebenen Pflöcken spannen sie einen langen Strick auf dem Boden aus und binden an diesen Strick um die dritte Stunde die Füllen der Stuten, die sie melken wollen. Dann bleiben die Stuten neben ihren Füllen stehen und lassen sich ruhig melken. Und wenn eine Stute zu wild dabei ist, so nimmt ein Mann das Füllen, stellt es unter sie und läßt es ein wenig saugen; dann zieht er es wieder zurück und der Melkknecht nimmt dessen Stelle wieder ein."⁶³⁾

Genau dasselbe berichten auch Georgi, Pallas und Radloff. Die Burjaten legten beim Melken der Stute einen Strickring um ein Knie und ließen die Stute während des Melkens auf drei Beinen stehen,⁶⁴⁾ damit sie weder ausschlagen noch fortlaufen konnte. Die Kalmücken umfaßten beim Melken einen Hinterfuß und den Schweif der Stuten mit dem rechten Arm. Bei manchen Stuten wurden die Hinterfüße mit einem Riemen ganz weitläufig gespannt.⁶⁵⁾ Radloff schreibt ausführlich über das Melken der Stuten bei den Kasachen:

"Das Melken der Stuten ist eine ziemlich schwierige Arbeit und wird, da Gefahr für den Melkenden vorhanden ist, stets von Männern ausgeführt Zum Melken sind wenigstens zwei Menschen nöthig, bei wilderen Stuten sogar drei. Zuerst koppelt man die

Vorderfüße der Stute mit der Koppel, dann legt ein Mann der Stute die Schlinge um den Hals und zieht dieselbe ziemlich fest. Während des Melkens muß er die Schlinge mit beiden Händen festhalten. Ist die Stute wild, so vermögen kaum zwei Männer die Schlinge festzuhalten. Der Melkende kniet links neben dem Bauche des Pferdes nieder und setzt den Melkeimer auf das linke Knie."⁶⁶⁾

2. Frische Milch

Die Milch wurde nicht im frischen Zustand genossen, sondern man verarbeitete sie zu verschiedenen Milchprodukten, die einen großen Teil der Nahrung bildeten. Frische Rentier- und Kuhmilch diente als Kinder-nahrung,⁶⁷⁾ frische Pferde- und Ziegenmilch wurde besonders für den Kranken empfohlen.⁶⁸⁾ Lediglich die Kamelmilch wurde als Beigabe zum Tee gern in frischem Zustand genommen.⁶⁹⁾

3. Sauermilch

Mit Sauermilch wird solche Milch gemeint, die durch künstliche Fermentierung gesäuert oder gegoren ist. Sie unterscheidet sich von der natürlich gesäuerten Milch, die als Speise in Mittel- und Innerasien überhaupt keine Rolle zu spielen schien.⁷⁰⁾ Die Sauermilch nahm bei den Viehzüchtern in Mittel- und Innerasien einen wesentlichen Teil ihrer Nahrung ein und war das Ausgangsmaterial für weiter verarbeitete Milchprodukte wie Käse, Butter oder Milchbranntwein. Ihrer Eigenschaft nach kann man die Sauermilch in

zwei Arten einteilen, nämlich in die Sauermilch, die aus Kuhmilch oder aus mit Schaf- und Ziegenmilch gemischter Kuhmilch hergestellt ist, und die aus Stutenmilch. Ziegen- und Schafmilch allein wurden in gesäuertem Zustand anscheinend nicht genossen.

a) Sauermilch aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch

Die leicht verderbliche frische Milch wurde unmittelbar nach dem Melken mit der Hilfe eines Gärmittels, das meistens aus alter gesäuerter Milch bestand, in Säuerung gebracht; die gewonnene gesäuerte Milch war je nach der Bearbeitung mehr flüssig oder quarkartig und spielte bei den Viehzüchternomaden eine große Rolle sowohl als Nahrung als auch als Getränk.⁷¹⁾

Die Chinesen wußten schon seit altersher, daß die Leute im Norden ein gewisses Produkt aus Milch herstellten und nannten es "lo". Li Shi-cheng schreibt in seinem Pen-ts'ao kang-mu über lo und dessen Herstellung:

酪潼北人多造之水牛犛牛羴牛羊馬駝之乳皆可作之[...] 按飲膳正要云造法用乳半杓鍋內炒過入餘漿數十沸常以杓縱橫攪之乃傾出鏊盞待冷掠取浮皮以爲酥入舊酪少許紙封放之即成矣

("Lo bereiten die Leute im Norden sehr viel. Von jeder Milch, nämlich Büffel-, Kuh-, Yak-, Schaf-, Stuten- und Kamelmilch kann das (Lo) gewonnen wer-

den Nach Yin-shan cheng-yao ist die Lo-Zubereitung folgende: Eine halbe Schöpfkelle Milch läßt man im Kessel anbrennen, dann gießt man den Rest der Milch in den Kessel und läßt daraus durch oftmaliges Aufkochen das Wasser abziehen. Währenddessen rührt man mit einer Schöpfkelle ständig senkrecht und quer um. Darauf gießt man die Masse in einen anderen Kessel. Man wartet, daß sie kalt wird, dann nimmt man die oben schwimmende Haut ab, aus der Su bereitet wird. Dann mischt man ein bißchen alte Lo dazu und deckt den Kessel mit Papier ab. So entsteht Lo.)⁷²⁾

Die bekannteste Sorte der gesäuerten Milch war airan bei den Türkvölkern.⁷³⁾ Die Kalmücken und Mongolen nannten sie airak, ariki, arig, ärög.⁷⁴⁾ Das Wort airan ist schon bei Rubruk in der Form aira, airam belegt.⁷⁵⁾ Räsänen hält die Worte airan und airak für Parallelförmigkeiten, die aus einem türkischen Wortstamm gebildet sind, wobei die mongolische Variante, airak, eine spätere Weiterentwicklung darstelle.

Nach Ränk ist jedoch auch nicht ausgeschlossen, daß bei dieser Entwicklung der populäre Name des Milchbranntweins, arak, araki, mitgewirkt hat.⁷⁶⁾

In der Geheimen Geschichte der Mongolen und dem Chinesisch-Mongolischen Wörterbuch Hua-I-ih-yu (1389) findet man das Wort tarah für das chinesische Zeichen Lo (酪). In der Geheimen Geschichte der Mongolen unterscheidet sich tarah, "geronnene, dicke Milch" nach Haenischs Übersetzung, von esuk, "abgegossener Pferdemilch", während das Hua-I-ih-yü noch ein eigenes Wort für Kamelmilch, ayirah, zufügt.⁷⁷⁾

Das Wort ai-la (艾拉) kommt auch im Yin-shan cheng-yao vor und steht für Kamelmilch.⁷⁸⁾ Es fehlt die Angabe darüber, ob sie roh oder fermentiert ist. Lao und Franke untersuchten unabhängig voneinander die nicht-chinesischen Termini im Yin-shan cheng-yao. Lao vermutet, daß das Wort ai-la mit dem türkischen airan verglichen werden könnte, welches dieselbe Bedeutung wie das mongolische airag hat, das im Schrift-Mongolischen fermentierte Milch generell bedeutet.⁷⁹⁾ Es ist anzunehmen, daß die Mongolen in der Yüan-Zeit das Wort ai-la oder ai-ra, entlehnt von dem türkischen airan, nur für die gesäuerte Kamelmilch benutzten und es von tarah und esuk unterschieden. Airan bzw. Airak wurde eigentlich nur aus Kuhmilch bereitet, ausnahmsweise gabe es jedoch auch Airan aus Schaf-, Ziegen- und sogar Kamelmilch.⁸⁰⁾ Radloff beschreibt ausführlich die Bereitung von Airan bei den Kasachen:

" Die Milch (= Kuhmilch) wird in Holzeimer gemolken, direkt in grosse Kessel gegossen und gleich nach dem Melken abgekocht. Wenn die Sahne abgestanden ist, wird sie abgeschöpft und zu Butter gerührt. ... Die Milch wird nun mit Wasser verdünnt in den Kessel gethan und gesäuerte Milch (ujutku) hinzugegossen. Dann gerinnt die ganze Milch (ujuidu). Wenn die Milch bei gelindem Feuer kochend unter stetem Umrühren vollständig geronnen ist, so wird sie in grosse Lederschläuche (saba) gethan und mit dem Schlagstock (pistäk) etwa noch 2-3 Stunden geschlagen. Wenn sie darauf noch 24 Stunden gesäuert hat,

so bildet sie die beliebteste und allgemein verbreitetste Milchspeise der Kirgisen, die Airan genannt wird."⁸¹⁾

Nach Vámbéry enthält Airan bei den mittelasiatischen Türken noch Fettbestandteile.⁸²⁾ Die Baschkiren bereiteten Airan sowohl aus nicht entrahmter als auch aus Buttermilch.⁸³⁾

Die Burjaten kannten eine tarak genannte gesäuerte Milch, die nach der allerdings mangelhaften Beschreibung von Tugutov nicht entrahmt zu sein schien, und nannten die entrahmte gesäuerte Milch arsy.⁸⁴⁾

Areka bei den Mongolen sowie tarjk bei den Tanguten ist nach Prschewalski gesäuerte entrahmte Milch.⁸⁵⁾

Nach Ränk kannten die Mongolen sowie die Kalmücken eine tarak oder tarag, tarjk genannte Variante der gesäuerten Milch. Diese wurde aus Kuhmilch mit Hilfe eines besonderen Ferments hergestellt.⁸⁶⁾

Die Jakuten kannten eine sorat genannte Kulturmilch, die sich in keiner Weise von Airan zu unterscheiden schien. Sorat wurde aus Kuhmilch bereitet, die zuerst frisch entrahmt und dann auf schwachem Feuer 2 bis 3 Stunden gekocht wurde. Wenn die Milch auf 25 bis 28 Grad abgekühlt war, wurde sie mit alter Sauermilch fermentiert in einem Gefäß aus Holz oder Birkenrinde, das man gleich mit einem Pelz bedeckte. Vier Stunden später war der sorat fertig. In der warmen Jahreszeit änderte er, weiter gärend, seine Qua-

lität und wurde dann mit einem ganz anderen Namen, nämlich tar, bezeichnet. Dieser tar war nichts anderes als eine stark zersetzte Sauermilch, in welcher der Kasein-Stoff sich stark zusammenziehend von der Molke abzusondern begann.⁸⁷⁾

Die Kasachen bereiteten sehr selten Airan aus Schaf- und Ziegenmilch. Sie stellten daraus eine Art Quark her, der seine Fetteile noch beibehielt.⁸⁸⁾ Aus

Pferde- und Kuhmilch gemischt bereiteten die Kalmücken gesäuerte Milch, die bei ihnen Bässrik hieß.⁸⁹⁾

Sie mischten Airak mit frischer Kuhmilch und bereiteten so ein Getränk, das Köörzik genannt wurde.

Dieses Getränk war die Nahrung für die entwöhnten Kleinkinder.⁹⁰⁾

Zur Vermehrung der Masse wurde Wasser in die Milch getan. Nach Pallas war bei den armen Kalmücken sogar ein Drittel oder die Hälfte Wasser.⁹¹⁾

Die Tungusen, die Rentiere hielten, bereiteten gesäuerte Milch aus Rentiermilch.⁹²⁾

Die Tibeter stellten aus Yakmilch eine sehr schmackhafte saure Milch, zho, her:

"Das von den Nomaden aus Yakmilch gewonnene Zho ist das allerbeste. In den Randgebieten stellen die Chinesen es aus gewöhnlicher Kuhmilch her. Dies ist jedoch meist laff und geschmacklos; dabei noch stark verwässert. Zho hat als diätetisches Nährmittel eine günstige Beeinflussung auf die Zersetzung des Darmes und wirkt dadurch lebensverlängernd."⁹³⁾

b) Gesäuerte bzw. gegorene Stutenmilch

Die gegorene Stutenmilch (Stutenmilchwein) ist unter dem Namen qimiz, kumiz, kumis, qumiz bekannt. Der Alkoholgehalt des Kumys ist etwa 2% oder weniger. Nach der Angabe bei Hartwich hatte der ersttägige Kumys 1,69% Alkohol, der achttägige 2,14%.⁹⁴⁾ Der Kumys aus Milch mit Wasser gemischt erreichte einen geringeren Alkoholgehalt.

Potapov behauptet, daß der Kumys das älteste berauschende Getränk bei den mittelasiatischen Viehzüchternomaden ist.⁹⁵⁾ Herodot schreibt:

"Wenn sie (die Stuten) gemolken haben, gießen sie die Milch in hohle hölzerne Gefäße. Sie ... lassen (die Sklaven) die Milch umrühren. Was dann obenauf steht, wird abgeschöpft. Diesen Teil halten sie für wertvoller als das, was sich unten absetzt ...".⁹⁶⁾

In früheren Berichten wurde es unter dem Namen qīmīz bei Kāšgarī (1076),⁹⁷⁾ comos oder cumus bei Rubruk⁹⁸⁾, kemiz oder chemiz bei Marco Polo⁹⁹⁾, qumizz bei Ibn Baṭṭūṭa¹⁰⁰⁾, kamous bei Simon von Saint-Quentin (1248)¹⁰¹⁾ überliefert. Das Wort qumiz, kumiz, kumis, qimiz, qimis ist türkisch.¹⁰²⁾ Nach Pelliot hat die Form mit -u- ihren Ursprung in einem östlichen Dialekt.¹⁰³⁾ Die mongolische Bezeichnung des Kumys ist in der Geheimen Geschichte der Mongolen esuk oder esug, bei Ssanang Ssetsen üsük im Hua-I-ih-yü esuk¹⁰⁴⁾. Die folgende Stelle, § 85 in der Geheimen Geschichte der Mongolen, läßt vermuten,

daß es damals Fachleute für die Herstellung des Kumys bzw. esuk gab.

"Damit machte Temütschin sich auf, den Onan-Fluß abwärts, Soran Schiras Jurte zu besuchen. (§ 85) Das Zeichen des Hauses war, daß man dort die Milch nach dem Abgießen (in den Lederschlauch?) die Nacht hindurch bis zum Morgengrauen zur Esuk schlägt (in der Übersetzung von Haenisch: ..., daß man dort nach Abgießen der Milch die Sahne davon die Nacht hindurch bis zum Morgengrauen buttert)." ¹⁰⁵⁾

Im Yin-shan cheng-yao finden wir drei verschiedene Qualitäten von Stutenmilch erwähnt, und zwar 1. sheng-chien, 2. huang-ho-erh, 3. ch'uang-wu oder ch'uang-yüan. ¹⁰⁶⁾ Nach Franke und Lao entspricht sheng-chien dem Schriftmongolischen singgen (liquid, clear, light) und huang-ho-erh ist die Wiedergabe von qongjur oder qongjor (light brown); ch'uang-wu oder ch'uang-yüan bleibt ungeklärt. Während also Lao meint, daß die erste Sorte, singgen, die reinste, die zweite, qongjur, weniger rein, und die dritte vermutlich dunkler in der Farbe, nämlich die am wenigsten reine ist, vermutet Franke, daß die Bezeichnung qongjur oder qongjor nicht auf die Farbe des Getränks, sondern auf die der Stuten hinweisen könnte, von denen die Milch genommen wurde. ¹⁰⁷⁾ Im Buch 雙溪醉隱集 von Yeh-lü Chu (耶律鑄 1221-1285) ist ein Wort "ts'u k'ang" (厰花) belegt, und der Autor erläutert, daß ts'u k'ang eine Bezeichnung für Stutenmilchwein in der Yen-ts'ai-Sprache sei und daß diese

in der Yüan-Zeit gebräuchlich wurde.¹⁰⁸⁾ Später im hsi-ch'ui yao-lio (西陲要略) findet sich das Wort ch'i-ko (氣格) und im hsi-ch'iangtsa-shu (西疆雜述) ch'i-ko (七噶) als Bezeichnung für den Kumys.¹⁰⁹⁾ In neuerer Zeit ist die alte Bezeichnung esüg, esuk, nur im Ordos in Gebrauch.¹¹⁰⁾ Abgesehen vom Ordos-Gebiet nennen die Mongolen den Kumys tschigen, tschegen, tschige, tschigen-arik, guni-arik.¹¹¹⁾ Nach Montell scheint die Bezeichnung arrak oder arik in der Mongolei gebräuchlich zu sein.¹¹²⁾ Die Altaier benutzten das mongolische Wort tschigen für Kumys.¹¹³⁾ Die Kalmücken nannten den Kumys auch Tschigan.¹¹⁴⁾ Pallas sowie Bergmann berichten, daß alle gesäuerte Milch bei den Kalmücken unter dem allgemeinen Namen Tschigan begriffen wurde; das aus reiner Stutenmilch bereitete Getränk hieß Günätschigan (Pferde-Tschigan); das aus Stuten- und Kuhmilch gemischte wurde Bässräk und bloße gesäuerte Kuhmilch Airak genannt.¹¹⁵⁾

Meng-ku shih-hsi-p'u (蒙古世系譜) enthält eine interessante Erzählung, daß der Batu-Mönke-Dayan-Khan, nachdem er die Oiraten (Westmongolen) besiegte, verbot, das Wort üsüg (烏蘇克) als Name für Sauermilch (酸奶) zu benutzen. Man sollte stattdessen das Wort tschege (杜格) gebrauchen.¹¹⁶⁾

Die Pferdemiche enthält viel Zucker und dagegen wenig Käse- und Fett- oder Buttermilch. Während die

Sauermilch aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Kamelmilch Butter und Käse liefert, ist die gegorene Stutenmilch das Endprodukt, und man kann daraus nur ein destilliertes Getränk gewinnen.

Über die Bereitung des Kumys schreibt Dahl ausführlich:

"Die frische Pferdemilch wird in einen, mehrere Eimer fassenden, durchröcherten Sack oder Schlauch (Saba), mit Flaschenförmigem Halse, gegossen ... der Säuerung und Gährung überlassen, aber gleich beim Beginne derselben stark und häufig mit einem langen Quist, der beständig im Schlauche steckt, gepeitscht und gestoßen, wodurch ein starker Schaum hervorgebracht wird. Hierdurch wird die Gährung aufgehalten und zugleich viel atmosphärische Luft unter die Flüssigkeit gemenzt. Dieses Geschäft wird in der Hauswirthschaft der Nomaden für so wichtig gehalten, dass ein jeder unter das Filzzelt Eintretende gleichsam als Bewillkommnung, nach dem Quist des, rechter Hand vom Eingange stehenden Kumyss-Schlau-ches greift, und ihn ein Paar Mal auf und nieder bewegt. In einen solchen Schlauch wird nun die frische Pferdemilch täglich zugegossen, wo sie denn auch sehr bald, in ein Paar Stunden, säuert, besonders da der Kumyss immer nur im Sommer bereitet wird, und zwar vom Frühlinge an, so bald nur die Stuten werfen. ... Die Bereitung des Kumyss bestehet also, wie es scheint vorzüglich darin, dass die saure Gährung beständig durch dieses Quirlen gestört wird und sobald dabei die Weingährung beginnt, ist das Getränk fertig."¹¹⁷⁾

Über die Wirkung des Kumys schreibt Dahl, daß er sehr erfrischend und zugleich den Hunger stillend

ist, ohne eigentlich sättigend zu sein, und daß er den Hunger beschwichtigt, ohne den Appetit zu nehmen. Man kann mit ihm eine Zeit lang ohne weitere Speise auskommen.¹¹⁸⁾ Diese Eigenschaft des Kumys wird sowohl von Carpini als auch von Rubruk und Chao Kung erwähnt.

韃人地饒水草宜羊馬其生涯只是飲馬乳
以塞飢渴凡一牝馬之乳可飽三人

("Das Land der Tataren ist fruchtbar. Das Gras ist gut für Schafe und Pferde. Die Tataren trinken Pferdemilch, um ihren Hunger und Durst zu stillen. Im allgemeinen kann die Milch einer Stute drei Personen sättigen.")¹¹⁹⁾

Der Kumys wurde im Unterschied zu der anderen gesäuerten Kulturmilch meistens ungekocht zubereitet, jedoch berichtet Georgi, daß die Baschkiren den Kumys durch Auskochen der Stuten- und Kamelmilch gewannen.¹²⁰⁾ Auch die Kalmücken kochten nach Pallas die Milch, bevor sie sie in einem ledernen Milchschlauch durchrührten.¹²¹⁾ Die gewonnene Milch wurde manchmal mit Wasser gemischt, um das Getränk zu verlängern; die Jakuten kochten in solchen Fällen das Wasser vorher.¹²²⁾ Die Qualität und der Alkoholgehalt des Kumys war unterschiedlich. Nach Schwarz hing die Qualität des Kumys wesentlich von dem Futter ab, welches den Pferden zur Verfügung stand. Sie war deshalb bei den Bergkirgisen bedeutend besser als bei den Steppenkirgisen und im Frühjahr bes-

ser als zu anderen Jahreszeiten.¹²³⁾ Die Jakuten hielten den mit gesäuerter Kuhmilch fermentierten Kumys für minderwertig.¹²⁴⁾

Die Kirgisen, Baschkiren und auch die Mongolen benutzten neben Stutenmilch auch Kamelmilch zur Herstellung von Kumys. Der Kumys aus Kamelmilch soll nach Pallas stärker als die Pferdemicl berauschen und einen besseren Brantwein geben.¹²⁵⁾ Meistens wurde die Kamelmilch gemischt mit Stutenmilch zum Kumys bereitet.¹²⁶⁾

Die Altaier gewannen ihren Tschegän aus einer Mischung von Stuten-, Kuh-, Yak- und Schafmilch und auch aus reiner Kuhmilch.¹²⁷⁾ Der mit Kuhmilch versetzte altaische Kumys, Tschegän, war nach Radloff nicht wohlschmeckend.¹²⁸⁾ Nach Potapovs Angabe scheint der Tschegän aus ungekochter Kuhmilch hergestellt worden zu sein.¹²⁹⁾ Die Sojonen gewannen den Kumys außer aus Stuten- und Kuhmilch sogar aus Rentiermilch.¹³⁰⁾

Aus Stutenmilch wurde früher ein noch stärker alkoholhaltiges Getränk zubereitet. Dieses Getränk nennt Rubruk kara-kumys, schwarzen Kumys. Er schreibt darüber:

"Zum Gebrauch für die großen Herren stellen sie (die Tataren) Kara-Kumys, d.i. Schwarzkumys, her, dies zwar folgenderweise: Pferdemicl gerinnt nicht. Es ist nämlich eine Regel, daß die Milch von keinem Tier gerinnt, wenn im Magen seines Fötus nicht be-

reits geronnene Milch sich findet; im Magen eines Pferdefüllens nun findet man sie nicht, daher denn Stutenmilch nicht gerinnt. Sie quirlen also die Milch durch Stoßen so, daß alle dickeren Bestandteile darin sich geradewegs zu Boden setzen wie Weinhefe, während, was klar ist, oben darauf zurückbleibt und wie Molkenmilch oder wie weißer Most aussieht. Der Hefebodensatz, der ganz weiß ist, wird den Knechten gegeben und macht sehr schläfrig. Die klare Flüssigkeit dagegen trinken die Herren, und sie ist in der Tat ein sehr milder, wohlanregender Trank."¹³¹⁾

Die genaue Beschreibung des Kara-Kumys beschränkt sich auf Berichte aus dem 13. Jahrhundert. Nach Yule wurde der Kara-Kumys auch von dem persischen Geschichtsschreiber Wassaf gegen 1300 nach Christus erwähnt.¹³²⁾ In den chinesischen Berichten aus dem

13. Jahrhundert befindet sich eine ausführliche Beschreibung: 初到金帳韃主飲以馬奶色清而味甜與尋常色白而濁味酸而羶者大不同名曰黑馬奶蓋清則似黑問之則云此實撞之七八日撞為則愈清清則氣不羶只此一次得飲他處更不曾見

("Erst als ich zum Goldenen Zelt kam, wurde mir vom Fürsten Stutenmilch zum Trinken angeboten. Die Farbe der Stutenmilch ist klar und ihr Geschmack ist süß. Es gibt einen großen Unterschied zur gewöhnlichen Stutenmilch, die weiß und trüb ist und einen sauren und rohen Geruch hat. Diese Stutenmilch nennt man Schwarze Stutenmilch. Sie ist klar und sieht schwarz aus. Als ich danach fragte, (erzählten sie mir folgendes): Man schlägt diese (die Milch) 7 bis 8 Tage lang. Je mehr man schlägt,

desto klarer wird die Milch. Wenn diese Milch klar wird, hat sie keinen rohen Geruch. Ich habe diese nur einmal getrunken. Ich habe sonst nirgendwo gesehen, daß diese getrunken wird. Nicht einmal bei den anderen Fürsten habe ich diese trinken gesehen.")¹³³⁾

In neuerer Zeit kennt man Kara-Kumys nicht mehr. Nach Radloff wurde der Kumys vor dem Trinken mit einer Schöpfkelle gerührt und umgelöffelt, damit die ganze Masse gleichmäßig durcheinandergemischt war.¹³⁴⁾ Es ist wohl anzunehmen, daß der Genuß des Kara-Kumys durch die Bekanntschaft mit dem noch mehr alkoholhaltigen Getränk aus gesäuerter Stuten- bzw. Kuhmilch, nämlich dem Milchschnaps, der durch Destillierung gewonnen wurde, verdrängt wurde. Kara-Kumys schien allerdings kein allgemein verbreitetes Getränk gewesen zu sein, da es immer nur in Berichten vom tatarischen Hof erwähnt wird.

4. Sahne und Butter

Vámbéry stellt die Hypothese auf, daß die Butter, deren Bereitung viel umständlicher ist als das Gewinnen des Schmalzes von dem ausgelassenen Fett der Tiere, das Produkt einer späteren Periode sei, da Butter noch in der Zeit von Vámbéry bei den Nomaden Mittelasiens wenig beliebt war und dem Fett der Schafe, Kamele und Pferde der Vorzug gegeben wurde.¹³⁵⁾ Jedoch findet man Belege über Butterbereitung bei den Steppenvölkern schon in antiken Berichten. Zum

Beispiel schreibt Hippokrates über die Butterherstellung bei den Skythen:

"Sie gießen ... die (Stuten-)Milch in hohle Holzgefäße und schütteln sie. Gerüttelt aber schäumt sie und sondert sich ab. Und die fetten Teile, die sie "Butter" (boutyron) nennen, gehen als die leichteren nach oben, die schweren und dichten aber nach unten; diese sondern sie ab und trocknen sie."¹³⁶⁾

Auch in den alten chinesischen Medizin-Büchern werden die Fetteile der Milch su (酥) und die daraus gewonnene Butter ti-hu (醍醐) erwähnt.¹³⁷⁾

Eine weit verbreitete Methode zur Bereitung der Butter war es, daß man die gesäuerte Milch als Ausgangsmaterial zur Butterherstellung benutzte. Die Kalmücken sowie die Mongolen gewannen die Butter nach Pallas auf folgende Weise:

"Man läßt eine hinlängliche Quantität frischer Kuh- oder Schaafmilch im Kessel eine geraume Zeit kochen, thut etwas von dem Schmant gesäuerter Milch (Arijän) darein und stellt sie zum versäuern hin, wozu weniger als ein Tag hinlänglich ist. Alsdenn wird diese Milch mit einer Art von Butterstock geschlagen und in einen Trog oder Schaafe ausgegossen, da sich denn die loßgegangene Butter oben setzt, welche in lederne Geschirre oder trockne Thiermägen geschöpft und also aufgehoben wird. Scheint die Milch noch nicht alle Fettigkeit verloren zu haben, so kocht man selbige abermals und verfährt wie vorhin. Und diese Butter heist in ihrer (der Kalmücken) Sprache Tossun, bey den Mongolen aber Oerömö."¹³⁸⁾

Die Kasachen gewannen die Butter aus Schafmilch und auch aus Ziegenmilch auf folgende Weise:

"Wenn eine Saba (Lederschlauch), die 4-6 Eimer Milch (Schafmilch) fasst, gefüllt ist, so wird in einen Kessel etwas frische Schafmilch gegossen und einem gelinden Feuer ausgesetzt. Ist die Milch erwärmt, so thut man etwas saure Milch (airan) dazu und lässt das Ganze gerinnen. Jetzt werden die Molken abgegossen und der frische Quark in Näpfe gethan. Die Molken werden dann wieder an's Feuer gesetzt und gekocht und dann kochend in die mit Schafmilch gefüllte Saba gegossen. ... die Rührstange (pistäk) wird in die Saba gesteckt und dann die Oeffnung derselben mit einem Pferdezügel zugebunden. Dann schlägt man die Milch mit dem Pistäk wohl eine Stunde lang und öffnet die Saba vorsichtig, um nachzusehen, ob die Butter sich schon in derselben sammelt. Hat sich die Butter gebildet, so nimmt man den Pistäk heraus, bindet die Oeffnung der Saba fest zu und stösst nun mit der concaven Seite des Holznapfes von aussen gegen den Lederschlauch, damit die Butter dicht werde."¹³⁹⁾

Um die Butter aus Kuhmilch zu gewinnen, verarbeiten die Kasachen die Milch anders, und zwar schieben sie die Sahne durch Einkochen der Kuhmilch ab und rührten sie zu Butter.¹⁴⁰

Die Altaier gewannen wie die Kasachen die Sahne (qaimaq, kajmak) und daraus auch Butter.¹⁴¹⁾ Sie bereiteten noch einen Fetteil, indem sie während des Kochens der Milch mit Mehl und Talkan (geröstetes Mehl) vermengtes Wasser beigaben. Der bei der Abkühlung der Milch entstehende dichte Fetteil

wurde Örome genannt, aus dem sie ebenfalls Butter herstellten.¹⁴²⁾

Die Buttergewinnung durch Einkochen der Milch bei den Mongolen beschreiben sowohl Rubruk als auch Marco Polo:

"Aus der Kuhmilch gewinnen sie zunächst Butter, kochen diese bis zur völligen Verdampfung des Wassergehalts ein, tun sie dann in Schafmägen, die sie sich hierfür aufheben. Sie salzen die Butter nicht; trotzdem wird sie nicht ranzig, weil sie so gut ausgekocht ist. Diese Butter bewahren sie auf für den Winter."¹⁴³⁾

"... they boil the milk, and when the rich part floats on the top they skim it into another vessel, and of that they make butter; for the milk will not become solid till this is removed."¹⁴⁴⁾

Die andere Methode, Butter zu gewinnen, war, daß man die Sahne, aus der die Butter gewonnen wurde, nicht durch Einkochen, sondern durch Quirlen der Milch absonderte.¹⁴⁵⁾

In den chinesischen Texten wird der Fetteil mit dem Wort "su" bezeichnet und seine Gewinnung in drei Arten beschrieben. Im Yin-shan cheng-yao findet sich eine Stelle über die Su-Gewinnung:

酥油 牛乳中取浮凝漿而為酥

("Su-Yu. Von Kuh-Milch wird der oben schwimmende geronnene Teil abgeschöpft und durch Kochen Wasser abgenommen, dann wird daraus Su.")¹⁴⁶⁾

Eine Aufzeichnung aus dem Pen-ts'ao kang-mu lautet:

按臈仙神隱云造法以乳入鍋煮二三沸傾入盆內冷定待面結皮取皮再煎油出去渣入在鍋內即成酥油一法以桶盛乳以木安板搗半日焦沫出撇取剪去焦皮即成酥也

("Nach Chu-shan Sen-yin ist die Su-Zubereitung die folgende: Die Milch wird im Kessel mehrere Male aufgekocht. Die Milch wird dann in eine Schüssel getan und gekühlt. Man wartet, daß sich eine Haut auf der Oberfläche bildet, dann nimmt man die Haut ab und kocht diese wieder ein. Daraus kömmt Öl, und das Öl trennt sich von anderen Bestandteilen. So gewinnt man Su-Öl. Die andere Methode, Su zu gewinnen, ist folgende: Die Milch wird im Gefäß mit einem Holzblatt einen halben Tag lang umgerührt. Man läßt sie anbrennen und nimmt einen Teil, der durch das Anbrennen entstanden ist, ab, und man zieht Wasser ab durch das Aufkochen. Die angebrannte Haut wird weggenommen. So entsteht Su.")¹⁴⁷⁾

Su wurde auch von Lo gewonnen. Nach K'ou Tsung-shih (寇宗奭 um 1116) und Li Shi-cheng (李時珍) bildete sich Su auf der Oberfläche der Lo.¹⁴⁸⁾

Die Chinesen nannten die konzentrierte Su "ti-hu" (醍醐), was Butter zu sein scheint. Han Pao-sheng (韓保昇 um 950) schreibt, daß Ti-hu in su enthalten ist, im Hochwinter nicht gefriert und im Hochsommer nicht schmilzt.¹⁴⁹⁾ Nach T'ao Hung-ching (陶弘景, 452-536) war Ti-hu gelbweiß in der Farbe und süß und fett.¹⁵⁰⁾ Die Bereitung von Ti-hu war folgende:

K'ou Tsung-shi (1115):

(宗奭曰) 作酪時上一重凝者爲酥酥上如油者爲醍醐熬之即出大可得

("Bei der Lo-Zubereitung bildet sich eine Schicht Geronnenes. Daraus bekommt man Su. Aus dem Öl ähnlichen Teil oben auf der Su wird Ti-hu gewonnen. Dieser Teil wird aufgeköcht, dann gewinnt man Ti-hu. Man kann nicht viel gewinnen.")¹⁵¹⁾

Su Kung (T'ang Pen ts'ao):

(蘇恭曰) 醍醐出酥中乃酥之精液也好酥一石有三四升醍醐熱拌煉取器中待凝穿中至底便津出取之

("Su Kung sagt: Man gewinnt Ti-hu aus Su. Das ist nämlich Geistsaft von Su. 1 Dau von guter Su gibt 3 bis 4 Shen Ti-hu. Man erhitzt die Su und rührt sie um. Man gießt sie ins Gefäß und wartet, daß sie gerinnt. Man schaut im Gefäß nach. Wenn der Saft herauskommt, schöpft man ihn ab.")¹⁵²⁾

Im Yin-shan cheng-yao findet sich eine Stelle über Ma-ssu-ko (Ma-ssu-ke), was synonym mit pai-su-yu

(白酥油), Butter, Sahne ist:

馬思哥油 取淨牛奶子不住用阿赤[...] 打取浮凝者爲馬思哥油今亦云白酥油

("Ma-ssu-ko-yu. Es wird von reiner Kuhmilch gewonnen. Ununterbrochen wird es im Achi ... geschlagen. Was oben schwimmt und geronnen ist, ist Ma-ssu-ko-yu. Das wird auch heutzutage "weiß- su-yu" genannt.")¹⁵³⁾

Das Wort Ma-ssu-ko ist anscheinend vom türkischen mäska, frische Butter, entlehnt, das sich nach Lao vom Alttürkischen und Persischen herleitet.¹⁵⁴⁾

Im Türkischen ist Butter im allgemeinen maj, oder sari maj, und Sahne kajmak. Die altmongolische Bezeichnung für Butter ist in der Geheimen Geschichte der Mongolen tosun (酥油) und im Hua-I-ih-yü (1389)

sira tosun.¹⁵⁵⁾

Die Butter wurde meistens aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch bereitet. Teilweise gewannen die Kirgisen und Mongolen auch aus Kamelmilch Butter, die fetter als Kuhbutter und nach Prschewalski geschmolzenem Talg sehr ähnlich ist.¹⁵⁶⁾ Ebenfalls wurde Butter aus Yakmilch gewonnen:

"... die Yakmilch (ist) von vorzüglicher Qualität, gehört zu den dicken und schweren Sorten und steht der Büffel- und Schafmilch nahe. ... Aussehen und Geschmack der Yakbutter ist vorzüglich. Die im Sommer und Herbst gewonnene ist gelblich, wegen der Grünfütterung des frischen Grases. Im Winter und Frühling ist sie weißlich."¹⁵⁷⁾

Die Pferdemicl wurde sehr selten zur Butterherstellung verwendet. Sie ist nicht geeignet für Butter und Käse, weil sie ärmer an Fett und Kasein, aber viel reicher an Milchzucker als die Kuhmilch ist. Mit Recht schreibt Georgi, daß der Kumys sehr nahrhaft ist, weil er seine Sahne behält, während Airan, gesäuerte Kuhmilch, wenn man vor der Säuerung die Sahne zur Buttergewinnung abschöpft, nur Buttermilch ist.¹⁵⁸⁾ Die kirgisischen Frauen sammelten einzelne schwimmende Krumen von dunkler Farbe, die durch Schlagen und Schütteln des Schlauches bei der Kumys-Bereitung gebildet wurden, und diese waren Leckerbissen für sie. Dieser Buttermilch der Stutenmilch trug bei ihnen den Namen mai, Butter oder Fett.¹⁵⁹⁾ Nach Bergmann bereiteten die Kalmücken ihre Butter

aus Stutenmilch. Sie fiel ins Schwärzliche und war flüssig.¹⁶⁰⁾

Daß die Butter bei den Nomaden sehr beliebt war, bestätigen viele Reisende. Radloff schreibt, daß die kasachischen Frauen Butter in Schafmägen gefüllt in einem Kasten aufbewahrten, dessen Deckel entweder mit einem Schloß gesichert oder wenigstens mit einem Strick zugebunden wurde, damit die Butter vor den naschhaften Kindern und Dienstleuten sicher war.¹⁶¹⁾ Bei den Jakuten bildete die Butter einen ganz wesentlichen Bestandteil ihrer Nahrung. Auf der Liste des Menüs eines Gastmahls bei den Jakuten, an dem Middendorff teilnahm, standen die folgenden Butter- bzw. Sahnegerichte: 1. im Topf dick und gelb gekochte Sahne, 2. Sahne als Gefrorenes, 3. gefrorene Butter in Stückchen, als besonderes Gericht, 4. Butter in heißem Wasser zerlassen.¹⁶²⁾ Auch die Jakuten nahmen in enormen Quantitäten Butter in flüssigem Zustand zu sich; angeblich versetzten sie sich dadurch sogar in eine rauschartige Betäubung.¹⁶³⁾ Radloff erwähnt, daß ein Kalmück auf einmal acht Pfund ungesalzener, geschmolzener heißer Butter zu sich nahm.¹⁶⁴⁾

5. Käse

Käse, der von den mittel- und innerasiatischen Viehzüchtern bereitet wurde, kann nach seiner Zubereitung in drei Sorten eingeteilt werden, nämlich in Käse

aus gesäuerter Milch, Käse aus frischer Milch mit Zusatz des Labs und Käse aus Milchbranntweinmatte, dem Überrest bei der Destillation.

a) Käse aus gesäuerter Milch war die verbreitetste Käsesorte. Sie ist bei den turksprachigen Völkern unter den Namen gurut, kurt, krut, kurut, kert bekannt; bei den Mongolen hat dieser Terminus die Form churút, horot, khurut, kurud, kursa, kürsen, churuut.¹⁶⁵⁾ Schon im Hua-I-ih-yü ist das Wort hurut belegt und später im Wu-t'i ch'ing-wen-chien (五体清文鑑) wird xurud mit chinesischen Schriftzeichen erklärt.¹⁶⁶⁾ Rubruk nennt diesen Käse Grut und beschreibt seine Bereitung:

"Die übrige Milch, die nach dem Buttern zurückbleibt, lassen sie so sauer wie möglich werden, um sie dann zu kochen. Durch das Kochen gerinnt sie, und diese Quarkmasse trocknen sie an der Sonne und sie wird hart wie Eisenschlacke. Man hebt sie in Säcken auf für den Winter. Zur Winterzeit, wenn ihnen die Milch ausgeht, tun sie diesen bitteren Quark, der bei ihnen Grut heißt, in einen Schlauch, gießen heißes Wasser darüber und schütteln kräftig, bis er sich im Wasser auflöst, das dadurch einen ganz sauren Geschmack bekommt; dies Wasser trinken sie dann statt Milch."¹⁶⁷⁾

Diese Beschreibung stimmt mit der von Marco Polo überein, der aber keine Bezeichnung für das Produkt nennt.¹⁶⁸⁾ Clavijo berichtet, daß eine Suppe aus in heißem Wasser aufgelöstem hartem, saurem Käse mit

kleinen Stückchen dünnen Kuchens aus Mehl vermischt die Hauptnahrung der Tataren unter Tamerlan im Krieg bildete.¹⁶⁹⁾

Ch'en Ts'ang-k'i (陳藏器, 8. Jahrhundert) schreibt, daß es zwei Sorten Lo gibt, "trockene und saftige" (略有乾溼),¹⁷⁰⁾ ohne daß diese Ausdrücke erklärt werden. Im Pen-ts'ao kang-mu allerdings gibt Li Shicheng folgende Hinweise auf die Bereitung der "getrockneten Lo":

乾酪法以酪曬結掠去浮皮再曬至皮盡卻入釜中炒少時器盛曝令可作塊收用

("Die Zubereitung von getrockneter Lo ist die folgende: Man läßt die Lo in der Sonne trocknen. Die sich oben bildende Haut wird abgeschöpft, und die Lo wird wiederum in der Sonne getrocknet. Diese Handlung wiederholt man, bis sich keine Haut mehr oben auf der Lo bildet. Dann erhitzt man sie eine kurze Weile im Kessel. Daraufhin gießt man sie ins Gefäß. Dann läßt man sie in der Sonne trocknen. Dadurch werden Klumpen gebildet.")¹⁷¹⁾

Vámbéry ist der Ansicht, daß es eigentlich unzutreffend ist, das türkische Wort kurut mit Käse zu übersetzen, da kurut im Grunde genommen nur Milch im getrockneten Zustand ist, eine Art in Säuerung übergegangene kondensierte Milch.¹⁷²⁾ Die chinesische Bezeichnung 乾酪 (getrocknete Lo) ist wohl passender für kurut.

Das Kurt wurde sowohl aus Kuhmilch als auch aus Schaf- und Ziegenmilch gewonnen, deren Fetteil vorher

abgeschöpft wurde, wie schon Marco Polo bemerkt, daß die Milch nicht hart wurde, solange der Fetteil in der Milch blieb.¹⁷³⁾ Die gesäuerte entrahmte Milch, also Airan, oder gesäuerte Buttermilch, wurde ohne Wasserzusatz zu Quark eingekocht und in der Sonne oder im Rauch zu Käse getrocknet.¹⁷⁴⁾ Die reichen Kasachen, die Kuh- und Schafmilch getrennt verarbeiten konnten, bereiteten Kurt aus Schaf-Buttermilch:

"Haben sich nun einige Saba mit Quark und Buttermilch angesammelt, so gräbt man neben der Jurte ein $1/2$ Arschin breites, ebenso tiefes und 4 bis 5 Arschin langes Loch in die Erde, auf dieses werden zwei bis vier Kessel gestellt, die sich mit den Rändern auf die Seitenwände der Grube stützen und in diese Kessel wird nun Quark und Buttermilch gegossen. Unter den Kesseln wird ein gelindes Feuer angezündet, ... Sobald der Quark zu kochen anfängt, nehmen Mägde und Knechte jedes einen 1 Arschin langen Stab, an dessen Ende eine kleine eiserne Schaufel befestigt ist ... , setzen sich vor den Kessel und schieben das Eisen ohne Unterbrechung auf dem Boden des Kessels hin und her. ... Jetzt wird der Quark so lange gekocht, bis der Rührstab darin stecken bleibt. Alsdann wird er in hölzerne Mulden geschüttet und bleibt in diesen einen Tag und eine Nacht stehen. Am anderen Morgen haben sich wiederum ein wenig Molken abgesondert. Dann thut man den Quark in einen Sack aus Kameelhaargespinnst und hängt diesen an dem Jurtendache auf, so dass die noch übrigen Molken in eine Mulde abtröpfeln können. Jetzt erst formt man aus dem Quarke kleine runde Käse, welche auf mit Rohrmatten bedeckten Gestellen in der freien Luft getrocknet werden. Bei grosser

Hitze trocknen die Käse in drei Tagen, sonst müssen sie wohl eine Woche liegen."¹⁷⁵⁾

Die Mongolen, Burjaten und Torguten nannten den Quarkkäse aus entrahmter gesäuerter Milch arul, arun, arell, anscheinend eine Parallelbezeichnung zu kurut.¹⁷⁶⁾

Die Tanguten machten aus Taryk, gekochter saurer Milch, von der vorher die Sahne abgeschöpft wurde, durch Zusatz von Butter eine Art von Käse, die als großer Luxus betrachtet wurde.¹⁷⁷⁾ Bei den Tibetern war der Quarkkäse, der aus Buttermilch (dar ra) verarbeitet wurde, unter der Bezeichnung ch'ura, tschura, tschürra bekannt.¹⁷⁸⁾

Obwohl die Jakuten nach Ränk überhaupt keinen Käse bereiteten, berichtet Jochelson, daß sie aus Kuhmilch Butter, eine Art von Käse und andere Milchprodukte für den Gebrauch im langen Winter bereiteten.¹⁷⁹⁾

b) Die zweite Sorte von Käse wurde aus frischer Milch gewonnen und hatte einen süßen Geschmack. Die Kasachen bereiteten diesen Käse nur aus Schaf- und Ziegenmilch, sehr selten aus Kuhmilch.

"Man giesst die frische Schafmilch in den Kessel, legt einen Mejäk hinein und erwärmt den Kessel gelinde. Der Mejäk (getrockneter Magen eines neugeborenen Lamms) bleibt in der auf dem Feuer stehenden Milch ungefähr eine Stunde liegen, dann wird er herausgenommen, die Milch zum Kochen gebracht und darauf

vom Feuer genommen. Die Milch gerinnt sehr schnell. Diese frisch geronnene Milch heisst auf kirgisisch: 'ak erimschik' (weisser Erimschik). Dieser wird nun wieder auf das Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis die Molken vollständig verdampft sind, der eigentliche Käsestoff röthlich wird, und anzubrennen beginnt. Dann nimmt man den letzteren klumpenweise aus dem Kessel, streut ihn auf Schilfmatten und trocknet ihn an der Luft zu feinen gelben Krümeln. Dieselben heissen 'sary erimschik' (gelber Krümelkäse).¹⁸⁰⁾

Dieser Käse hieß irimčik, ærəmčik, erimschik oder irmschik bei den Türkvölkern, die Mongolen und Kalmycken nannten ihn esege, ezege, ezegi,¹⁸¹⁾ die Altaier éd'egij oder ézegej.¹⁸²⁾ Die frische Milch wurde mit Lämmerlab, saurer Milch oder Branntweinmatte fermentiert.¹⁸³⁾

Die Mongolen kannten noch eine Art von Käse aus frischer Milch, den sie bisslak, bislag oder pislyk nannten.¹⁸⁴⁾ Dieses Wort ist schon im Hua-I-ih-yü als bislah (乳餅) angegeben.¹⁸⁵⁾ Dieser Käse war bei den Altaiern unter dem Namen pašrak bekannt.¹⁸⁶⁾ Die Zubereitung des Pašrak bei den Altaiern, die Potapov beschreibt, entspricht genau den Angaben, die Li shi-cheng im Pen-ts'ao Kang-mu macht:

乳餅 諸乳皆可造今惟以牛乳者爲勝爾
臞仙神隱者云造乳餅法以牛乳一斗絹濾
入釜煎五沸水解之用醋點入[...]漸漸結
成瀉出以帛裹之用石壓成入鹽甕底收之

("Milchkuchen. Aus allen Sorten von Milch kann man ihn bereiten. Heutzutage scheint der Milchkuchen aus Kuhmilch hervorragend zu sein. Nach Chu-shen Sen-yin ist die Zubereitung des Milchkuchens die folgende: Man nimmt 1 Tsu Kuhmilch, seiht diese durch ein Seidentuch und füllt sie in einen Kessel. Daraus wird das Wasser durch fünfmaliges Aufkochen abgenommen. Man mischt Essig dazu. ... Langsam wird die Masse hart. Man seiht sie durch ein Seidentuch. Danach beschwert man sie mit einem Stein. Man tut dann Salz dazu und bewahrt sie im Topf auf.")¹⁸⁷⁾

c) Die dritte Sorte von Käse wurde aus den Rückständen der sauren Milch, die beim Destillieren des Milchbranntweins übrigblieben, gewonnen und trug den Namen arsa bei den Burjaten, arca, arci oder arcy, arza bei den Mongolen sowie bei den Sojonen und Abakan-Tataren,¹⁸⁸⁾ irigen bei den südlichen Altaiern (nach Potapov)¹⁸⁹⁾, irimtschik bei den Altaiern (nach Radloff).¹⁹⁰⁾ Dieser Käse, das abgetropfte und getrocknete Überbleibsel der destillierten sauren Milch, hatte einen süßlichen Geschmack.

Die Katscha gossen noch Milch zum Überbleibsel von der Destillation und gewannen so den geronnenen weißen Käse, der Artsche genannt wurde. Dieser wurde auch in Stückchen getrocknet und unter dem Namen Bischrö als Vorrat aufbewahrt.¹⁹¹⁾

Die Kalmücken kochten die Überbleibsel von der Destillation des Milchbranntweins, wenn er aus Kuhmilch gewonnen wurde, allein oder mit einem Zusatz

süßer Milch so lange, bis sie dick wurden, gossen den käsigen Teil in Säcke und ließen sie in Brocken oder in zusammengepreßten runden Kuchen an der Sonne trocknen. Dieser Käse hieß bei ihnen syrmek und hatte einen sauren Geschmack.¹⁹²⁾

Nach Potapov bereiteten die Altaier den Kurut aus dem quarkähnlichen Überrest von destillierter Tsche-gen. In der Sommerzeit wurde der Milchbranntwein bei den Altaiern "systematisch" getrunken, damit sie diese Quarkmasse für den Kurut gewannen.¹⁹³⁾

6. Milchbranntwein

Milchbranntwein war ein beliebtes geistiges Getränk bei den Viehzüchtern in Mittel- und Innerasien und in den vom arabischen Wort 'araq (perspiration, exudation or soap drawn from the date palm) abgeleiteten Formen araki, ariki, arki, archi, arraki, arreka, araky, areki, arrak, araka bekannt.¹⁹⁴⁾

Nach Pallas und Humboldt verstärkten die Kalmücken durch mehrmalige Destillation den Branntwein und gaben jedem Destillat einen eigenen Namen: 1. Destillat arki oder arr'ki, 2. dang, 3. arsa oder arza, 4. chorza oder korsta, 5. shingsta oder shingza, 6. dingsta oder dingza.¹⁹⁵⁾ Die Burjaten gebrauchten außer der Bezeichnung archi noch den Namen tarasun für den Milchbranntwein.¹⁹⁶⁾ Die Mongolen in Tsaidam nannten den Milchbranntwein aker.¹⁹⁷⁾

Seit wann die mittel- und innerasiatischen Völker den Milchbranntwein kennen, ist schwer zu beantworten. Weder in der Geheimen Geschichte der Mongolen noch in den Reiseberichten aus dem 13. und 14. Jahrhundert, wie von Carpini, Rubruk, Marco Polo und von den chinesischen Reisenden zu den Mongolen, wird der Milchbranntwein erwähnt.¹⁹⁸⁾ Johansen versucht zurückzuverfolgen, daß der Milchbranntwein arxi im 14. Jahrhundert bei den Mongolen gebraucht worden sein müßte. Nach ihrer Interpretation entspricht die große Lederflasche, die nach einer persischen Miniatur aus dem 14. Jahrhundert von den Gesandten am Hof Ögödeis am Gürtel getragen wurde, jenen Flaschen, die noch heute von den Tuwalar, Altaiern, Mongolen, Kirgisen und Kasachen, mit araga oder airan als Wegzehrung gefüllt, am Sattel oder am Gurt mitgeführt werden.¹⁹⁹⁾

Die Frage, wer den Mongolen die Destillationstechnik vermittelte, bleibt noch offen. Erst im Yin-shan cheng-yao aus dem 14. Jahrhundert wird das Wort für Branntwein (allerdings nicht aus Milch) in der Form alachi belegt.

阿刺吉酒 用好酒蒸釐取露成阿刺吉

("Alagi-Wein. Man nimmt guten Wein und gewinnt Tropfen daraus durch Dämpfen und Entwässern. So entsteht Alagi.")²⁰⁰⁾

Es ist allgemeine Meinung, daß die Destillation erst

in der Zeit der Mongolenherrschaft in China eingeführt wurde, und zwar aufgrund der Stelle im Pen-ts'ao kang mu von Li Shi-cheng.

燒酒非古法也自元時始創其法用濃酒和糟入甑蒸令氣上用器承取滴露[...]其清如水味極濃烈蓋酒露也

("In alter Zeit gab es keine Methode, Branntwein zu gewinnen. Erst in der Yüan-Zeit hat man angefangen, Branntwein zu gewinnen. Man nimmt starken Wein, mischt ihn mit Hefe und tut alles in ein Gefäß. Dann läßt man dies abdämpfen. In einem Gefäß sammelt man die Tropfen davon ... Diese sind klar wie Wasser und haben einen sehr starken Geschmack, deshalb sind diese der "Tau des Weins")²⁰¹⁾

Jedenfalls scheint der Branntwein bzw. Milchbranntwein in der Ming-Zeit schon eine Verbreitung gehabt zu haben. In der Beschreibung der Gesandten von Schah Rukh am Hof des chinesischen Kaisers im Jahr 1419-1422 wird arak neben anderen Nahrungsmitteln, die in jeder Poststation den Reisenden geschenkt wurden, aufgezählt.²⁰²⁾ Auch Li Shi-cheng schreibt, daß die Leute im Norden zu jeder Zeit Branntwein tranken, während die Leute im Süden in den heißen Monaten damit aufhörten.²⁰³⁾ Nach Bretschneider und Laufer wurde die Branntweindestillation mit Sicherheit von Westen zu den Mongolen eingeführt und war bei den alten Chinesen noch nicht bekannt.²⁰⁴⁾

Als Ausgangsprodukt zur Herstellung des Milchbranntweins diente vergorene Milch. Die Kalmücken hielten die Stutenmilch für die "geistigste". Von Kuhmilch erhielt man viel weniger Milchbranntwein. Nur im Winter verwendeten die Kalmücken die Kuhmilch zur Milchbranntweinbereitung. Schafmilch verwendeten die Kalmücken nicht zur Herstellung von Milchbranntwein, weil sie ihrer Meinung nach nicht "geistig" war.²⁰⁵⁾

Die Mongolen in Chahar und Etsingol destillierten wegen des Mangels an Pferden besonders Kamelmilch.²⁰⁶⁾

Die reichen Kirgisen gewannen den Milchbranntwein auch aus vergorener Kamelmilch, die einen besseren Branntwein als Pferdemilch abgegeben haben soll.²⁰⁷⁾

Nach Radloff bereiteten die Kirgisen Milchbranntwein in sehr geringer Menge, und die Kasachen genossen gar keinen Milchbranntwein.²⁰⁸⁾

Die Altaier gewannen den Milchbranntwein sowohl aus Kumys als auch aus Airan.²⁰⁹⁾ Nach Adrianow nannten die Chakassen den Milchbranntwein, der aus Airan gewonnen wurde, airanyyn araga.²¹⁰⁾ Adam Brand, der Begleiter von Ysbrant Ides, beschreibt die Bereitung des Milchbranntweins:

"Die Burjaten ziehen auch Brandtwein von Pferdemilch ab, welchen sie Kunnen und zuweilen Arack nennen, und auff folgende Weise zu bereiten, erstlich wird die süsse Milch gekocht, darnach in ein Faß gethan, weiter etwas sauer Milch darin gegossen, und alle Stunden einmahl umgerühret, wann es nun

über Nacht gestanden, thun sie die saure Milch in einen Topff, der genau darauff schliessen muß, zu, stecken ferner ein Rohr darein, bestreichen den Topff rund um mit Leim und lassen es so, wie man in Europa thut, destilliren, es muß aber zweymahl abgezogen werden, alsdann ists gut zu trincken, und an Krafft und Klarheit dem Korn=Brandtwein nicht ungleich, so daß sie sich daran geschwind können truncken trincken."²¹¹⁾

Die vergorene Milch, die destilliert wurde, durfte nicht länger als einige Tage gestanden haben.²¹²⁾

Der destillierte Milchbranntwein scheint keinen hohen Alkoholgehalt gehabt zu haben. Radloff erwähnt auch, daß der Milchbranntwein, den die Altaier aus Kumys und Airan gewannen, sehr schwach war und zweimal destilliert werden mußte, wenn er irgendwie an unseren Branntwein erinnern sollte.²¹³⁾ Maurizio macht eine Angabe des Alkoholgehalts von zwei Proben Milchbranntwein vom Altai. Danach hatte der Milchbranntwein 5,86 %Vol. (4,69 Gew.- %) beziehungsweise 11,61 (9,36) %; dabei wird nicht gesagt, ob die Proben aus Stuten- oder Kuhmilch hergestellt waren.²¹⁴⁾ Nach Hartwich liefert die vergorene Stutenmilch mit dem höchsten Zuckergehalt, nämlich 7,26 %, höchstens 3,9 % Alkohol, wenn der Milchsucker vollständig vergärt. Es müssen alle Zahlen, die höher als 3,9 % sind (vorausgesetzt, daß sie richtig sind), sich auf ein durch Destillation konzentriertes Präparat, also Branntwein beziehen.²¹⁵⁾

Die Kalmücken und Mongolen destillierten rohes

Schafffleisch mit der vergorenen Milch, und bei den Kalmücken hieß dieses Produkt Borv.²¹⁶⁾ Die turkestanischen Kalmücken gewannen noch eine Art Milchbranntwein, der Tschuscha hieß.²¹⁷⁾ Vámbéry berichtet, daß die Kirgisen in Ostturkestan ein von Kumys destilliertes Getränk, Nesche, kannten, welches eine stark berauschende Wirkung hatte und von den Kirgisen um Lob-nor herum in vorzüglicher Weise bereitet wurde.²¹⁸⁾

V. Salz

In der ganzen ariden Zone Eurasiens befinden sich zahlreiche Salzseen und -sümpfe, die in mehr oder weniger hohem Maße zur Salzgewinnung geeignet sind. Dabei wurden vor allem die für (Meer- und) Seesalzvorkommen charakteristischen Arten der Salzgewinnung angewandt, nämlich die Gewinnung von Salzurückständen aus Kochsalzseen, die ohne menschliche Beeinflussung entstanden sind (durch Abscheiden von reinem Kochsalz während des Sommers) und die Gewinnung aus wenig konzentrierten Salzlösungen mit künstlichen Hilfsmitteln (Sieden).¹⁾ Für Südrußland scheint die Krim ein wichtiges Zentrum der Salzgewinnung gewesen zu sein. Rubruk schreibt über den belebten Salzhandel auf der Krim zur Zeit der Mongolenherrschaft:

"Am äußersten Ende dieser Provinz (der Krim) liegen viele große Seen, an deren Ufer es Salzquellen gibt, deren Wasser, alsbald es in den See hineinfließt, sich in Salz verwandelt, hart wie Eis. Von diesen Salzwerken beziehen Baatü und Sartach große Einkünfte; denn aus ganz Russland kommen dahin Leute, um Salz einzuholen, und für jede Fuhre Salz geben sie zwei Stücke Baumwollzeug im Wert von einer halben Yperpera. Auch über Meer kommen viele Schiffe hierher, um Salz zu holen, und sie alle entrichten, je nach der Größe des Fahrzeugs, eine Abgabe."²⁾

An der West- und Ostküste des Asowschen Meeres gibt es eine Anzahl von Salzseen und -sümpfen - sogenannten Liman - , die von den aus den Steppen ins Meer mün-

denden Flüssen und Bächen gebildet werden und von denen viele bedeutende Mengen See- oder sogenanntes Schleppsalz liefern.³⁾ Im nördlichen und teilweise östlichen Küstengebiet des Kaspischen Meeres und im Uralgebiet sind mehr als 2500 Salzseen und Salzmoräste bekannt und in dem einen tiefer gelegenen Teil der aralo-kaspischen Niederung etwa 700 Salzseen und 1200 bis 1300 Salzsümpfe.⁴⁾ Der Elton-See, der nördlich vom Kaspischen Meer liegt und wegen seiner Größe und seiner regelmäßigen Ausnutzung als Hauptrepräsentant betrachtet werden kann, enthält den Zufluß mehrerer kleiner, stark salzhaltiger Flüsse, aber keinen Abfluß. Auf der Oberfläche sondern sich fortwährend kleine Salzkrusten aus, die sich vereinigen, zu Boden sinken und auf dem Boden eine neue Salzschiicht bilden. Goebel gibt folgendes über diesen See an:

"Bis zum Anfange des 18ten Jahrhunderts war dieser See in der alleinigen Herrschaft der damals in diesem Theile der Steppe nomadisierenden Kalmüken. Sie nannten ihn Altan-Nor, d.h. goldener See, entweder deshalb, weil bei einer gewissen Beleuchtung von der Sonne, besonders gegen Abend, die Oberfläche des Sees goldfarbig erscheint, oder auch vielleicht aus dem Grunde, weil durch Verkauf des aus dem See gewonnenen Salzes ihnen eine Quelle von Reichtum zufloss."⁵⁾

In der Baraba- und Kirgisen-Steppe gibt es eine große Anzahl von Salzseen mit einem Salzschlamm, der

außer Chlornatrium noch mehr oder weniger bedeutende Mengen von anderen Salzen enthält. Im südlichen Teil der Kirgisen-Steppe und in Turkestan finden sich viele zur Salzgewinnung geeignete Salzseen, und das aus ihnen gewonnene Salz versorgte den größten Teil Sibiriens.⁶⁾ Noch 1921 schreibt Machatschek:

"Die Steinsalzvorkommnisse der Gebirge Turkestans sind sämtlich an verschiedene Horizonte der Hanhai-Schichten geknüpft, fast stets mit Gipsen vergesellschaftet, und werden auch heute noch in höchst primitiver Weise in wahren Raubbau durch die Eingeborenen ausgebeutet. Das bedeutendste Lager scheint das im Koschkaratal im oberen Tschugebiet zu sein. ... Die vorhandenen Vorräte sind ziemlich bedeutend, aber das gewonnene Produkt durch Beimischung von Ton und Gips höchst minderwertig."⁷⁾

Humboldt nennt zwei wichtige Salzseen, die den Salzbedarf ganz Sibiriens deckten, nämlich den Jamyschewskaja- und den Koräkowskoi-See. Das Salz, das der Koräkowskoi-See lieferte, galt als das beste Salz Sibiriens.⁸⁾ Gmelin schildert das eigentümliche Aussehen des Jamyschewskaja-Sees mit Bewunderung:

"Den ersten Tag nach unserer Ankunft in Jamüschewa verfügten wir uns des Morgens mit einer kleinen Bedeckung nach dem berühmten Salzsee Jamüscha, wovon die Festung ihren Namen hat, und welcher 6 Werste von da gegen Osten liegt. Ich kann diesen See nicht anders als ein Wunder der Natur nennen. Er hat neun Werste im Umkreise, ist von einer rundlichten Figur; seine Ufer sind voller Salz, und der Grund ist

vom Salze wie crystallisiret. Das Wasser ist in dem höchsten Grade salzig und siehet, wenn die Sonne scheint, ganz roth aus, nicht anders, als das Wasser von der darauf fallenden Morgen- oder Abendröthe. Das Salz ist schneeweiß, und besteht aus lauter cubischen Crystallen. Es ist dessen eine solche Menge, daß man in kurzer Zeit viele Schiffe damit beladen könnte, und an den Stellen, da man es weggenommen hat, findet man innerhalb 5 bis 6 Tagen wieder neues." ⁹⁾

Im Minusinsk-Gebiet, in einem steppenartigen Hochplateau zu beiden Seiten des Jenissei, gibt es eine große Anzahl von Seen, theils mit bitter-salzigem Wasser; einige wurden zur Gewinnung von Kochsalz durch Versiedung der Sole ausgebeutet. ¹⁰⁾

Im Irkutsk-Gebiet wurde Salz aus Solquellen gewonnen, an welchen besonders das Tal der Lena und des Nepa reich ist. ¹¹⁾ Ein großer Teil der Lena wurde mit Salz aus Ust-Kut an der Lena versorgt. Gmelin schreibt über die Salzversorgung bei den Bewohnern an der Lena:

"... an dem Flusse Itschora ist ein Berg, aus welchem eine starke Quelle Salzwasser hervorkommen soll, und es wird davon so viel wunderbares erzählt, daß diese Quelle vor andern etwas besonders zu haben scheint. Schon seit vielen Jahren kocht das Jakutzkische Kloster daselbst Salz; doch hat es nicht Erlaubniß mehr zu kochen, als es zum eigenen Gebrauche nöthig hat, und das Salz für die Lenischen Einwohner ist bisher von Ust-Kut hergebracht worden, wiewohl jetzo verlautet, als wann in dem vorigen Jahre hierin eine Aenderung getroffen wäre. Das Itschorische Salz soll weit schlechter seyn, als das Ust-kutische." ¹²⁾

Die Mongolei ist vom gebirgigen Norden abgesehen ein größtenteils abflußloses Tafelland, und das Wasser von Bächen und kleinen Seen in diesem Gebiet schwach salzig. Prschewalski gibt folgende drastische Beschreibung des Wassers:

"Das Wasser ... ist schlecht bis zum Ekel. Wenn man sich einen Begriff von seinen Eigenschaften machen will, so nehme man ein Glas reines Wasser, lege in dasselbe einen Theelöffel Straßenkoth, eine Pries Salz des Geschmackes wegen, etwas Kalk, um der Farbe willen, und, um ihm auch den entsprechenden Geruch mitzutheilen, Gänsekoth - und man erhält genau die Flüssigkeit, welche den größten Theil der mongolischen See anfüllt. Die Mongolen ekeln sich jedoch durchaus nicht vor diesem Nektar und benutzen ihn das ganze Jahr hindurch zum Kochen ihres Thees" ¹³⁾

Nach Angaben des Reisenden Sosnowski soll in der Umgebung der Stadt Urumtschi aus verschiedenen Salzseen Salz gewonnen worden sein, das von dunkler Farbe war, und Ward gibt an, daß in der Umgebung der Stadt Turfan ebenso wie an anderen Plätzen von Ostturkestan und der Mongolei Steinsalz vorkam, das meist rot gefärbt war. ¹⁴⁾ Sven Hedin traf südlich vom Dorf Masar-alldi, im Gebirge am rechten Ufer des Jarkend-Darja, einen Mann, der ihm erzählte, er pflege sich von Zeit zu Zeit hierher zu begeben, um Steinsalz zu sammeln, das hier im Gebirge reichlich vorkomme. ¹⁵⁾

Über den am östlichen Rande des Tarim-Beckens gelegenen Lop-nor, dessen Gestalt und Lage jeweilig

veränderndes Sumpfgebiet von dem infolge der beträchtlichen Verdunstung darin versiegenden Tarim gebildet wird, schreibt Sven Hedin, daß dort der Boden aus einem Gemenge von Sand, Staub, Kalk und Salz (Schor) bestehe, alles erstarrt und zu einer ziegelharten Masse zusammengebacken sei; das Salz sei manchmal in dünnen Schollen abgesondert.¹⁶⁾

Das Tsaidam-Gebiet ist ein Morast, dessen Boden so stark mit Salz geschwängert ist, daß dieses stellenweise als eine bis drei Zentimeter dicke eisähnliche Schicht auf ihm liegt. Man grub Löcher von zwei bis drei Fuß Tiefe; in ihnen sammelte sich das Salz, kristallisierte und reinigte sich von selbst.¹⁷⁾

Im Alaschan-Gebiet sind Dsaratai-dabasu und in Ordos Dabsun-nor als an Salz reiche Seen bekannt. Nach Huc ist der Dabsun-nor nicht etwa ein See, sondern vielmehr ein großes Becken von Steinsalz, auf welchem sich überall Salpeterausschläge zeigen, die weiß und zwischen den Fingern leicht zerreibbar sind. Prschewalski beschreibt den Dsaratai-dabasu und die Salzgewinnung:

"Der Dscharatai=dabasu hat einen Umfang von ungefähr 50 Kilometer und ausgezeichnetes abgelagertes Salz liegt in einer Dicke von 60 Centimeter bis 1,80 Meter unmittelbar auf der Oberfläche des Bodens. Die Benutzung dieses natürlichen Reichthums beschränkt sich jedoch auf sehr winzige Mengen Salz, welches die Mongolen auf Kameelen nach der chinesischen Stadt Nin=sja und nach Bautu bringen.

Bevor man das Salz vom Boden nimmt, wird es von einer sehr dünnen Staubschicht, welche vom Winde herbeigebracht wird, gereinigt, dann wird dasselbe, das theils vollkommen rein, theils auch von schmalen Schlammadern durchzogen ist, mit eisernen Spaten abgegraben und im Wasser, welches die entstandenen Löcher sogleich wieder füllt, abgespült. Hierauf wird das Salz in Säcke gefüllt, auf Kameele geladen und nun nach seinen Bestimmungsort transportirt."¹⁹⁾

Die Mongolen und Tibeter brachten neben ihrem Vieh, Wolle und Häuten auch Salz in die chinesischen Städte, wie Danker, Kuku-hoto und andere. Sie tauschten diese Waren gegen Mehl, Ziegeltee und Baumwollzeug.²⁰⁾

In der T'ang-Zeit wurden in China reiche Salzquellen monopolisiert, und das Salz wurde auch noch von außen eingeführt.²¹⁾ Aber der Salzhandel war nicht so wichtig und beschränkte sich wahrscheinlich auf farbiges Salz, wie "grünes Salz" oder "schwarzes Salz", das besonders für medizinische Zwecke gewünscht war.²²⁾ Erst in der Yüan-Dynastie unter Khubilai ist nach Franke die Einführung eines durchorganisierten Steuer- und Monopolsystems, das schon unter Khubilais Vorgängern begonnen worden war, zu einem gewissen Abschluß gekommen, wobei das Salzmonopol von besonderer Bedeutung für den Staatshaushalt war. Um diese Zeit wurde das steuerliche Privileg aufgehoben. Alle früher steuerlich privilegierten Bevölkerungsklassen wie buddhistische und taoistische Geistliche, Sol-

daten- und Handwerkerfamilien waren gleichmäßig den Bestimmungen des Monopols unterworfen.²³⁾

Salz hatte wie Ziegeltee einen Währungskurs in China. Marco Polo schreibt:

"They have gold in rods which they weigh, and they reckon its value by its weight in saggi, but they have no coined money. Their small change again is made in this way. They have salt which they boil and set in a mould (flat below an round above), and every piece from the mould weighs about half a pound. Now, 80 moulds of this salt are worth one saggio of fine gold, which is a weight so called. So this salt serves them for small change."²⁴⁾

Die Bewohner Mittel- und Innerasiens nahmen den größten Teil der von ihnen konsumierten Salzmenge allem Anschein nach durch ihren Teegenuß zu sich. Daß Salz einen notwendigen Bestandteil des Tees ausmachte, werden wir im Kapitel über den Tee ausführlich belegen. Zur Speise-Zubereitung dagegen wurde das Salz kaum gebraucht.²⁵⁾ Die frühen Reisenden wie Rubruk, Carpini, Ibn Baṭṭūṭa und Clavijo schreiben, daß ihnen am mongolischen Hof ohne Salz gekochtes Fleisch mit Sauce, gesalzenem Wasser oder Suppe serviert wurde.²⁶⁾ Aus neuerer Zeit schreiben zwar Radloff und Bergmann über die stark gesalzene Brühe bei den Kasachen und Kalmücken.²⁷⁾ Bei den Altaiern mußte jedoch Radloff einen ausgesprochenen Mangel an Salz feststellen:

"Wie wenig Salz sie besitzen, musste ich zu meinem

Leidwesen selbst erfahren, als wir 1860 von der Tschuja zurückkehrten. Da der Koch des Sassjedatel aus Versehen meinen Salzvorrath mit sich genommen hatte, so waren wir jenseits des Tschibit ohne Salz geblieben und konnten bis zum Ülgemen in keiner der auf dem Wege liegenden Jurten ein Körnchen Salz erhalten."²⁸⁾

Su Kung, der das medizinische Buch der T'ang-Dynastie, T'ang Pen ts'ao (唐本草), das um 650 herausgegeben wurde, überarbeitete und ergänzte, schreibt, daß die Bewohner im Norden dick und gesund sind, weil sie kein salziges und kein rohes Fleisch und Fische essen."²⁹⁾

Das Salz, das die Burjaten für den Tee benutzten, war natröses bitteres Salz. Gmelin teilt dazu folgendes mit:

"Nachdem wir 5. Werste gefahren waren, hatten wir zur rechten einen ausgetrockneten See, in der Bratskischen Sprache Ummukei=Nor (stinkender See) genannt. Er war weiß von Farbe; dieses weiße aber schmeckte saltzigt. Die Bratski nennen es Gatschi, und gebrauchen es bey ihrem Theekochen, weil es den Thee dicker und folglich nach ihrer Art zu denken, schmackhafter machen soll. Es enthält ein erdiges Wesen, und ist sehr stark mit einem laugenhaltigen Küchensalze und Schwefel vermengt."³⁰⁾

Pallas gibt uns konkrete Angaben über das Salz, das zum Teekochen von den Mongolen, Burjaten und Kalmücken gebraucht wurde. Die Kalmücken pflegten vom Ziegeltee etwa eine Unze grob zu zerstoßen. Diese Menge reichte für vier Liter Wasser. Der Tee wurde mit

Milch, am liebsten Kamelmilch, sowie Butter und etwas Kochsalz, also nicht mit Erdsalzen zubereitet. Die Mongolen und Burjaten bedienten sich dagegen für die Teezubereitung eines natrösen Erdsalzes, welches in der Mongolei an den Ufern vieler Bittersalzseen und zahlreicher Salzgründe über der Erde austrat. Dieses Salz wurde auf mongolisch Chudschir genannt. Sie bevorzugten das Salz, das den größten Anteil Natrium hat. Alle anderen Salze waren ihnen nicht schmackhaft genug und machten den Tee nicht so dick und seifenähnlich. Den urinösen Beigeschmack fanden die Mongolen sehr angenehm, und wenn sie kein Chudschir in ihrer Gegend fanden, benutzten sie nicht etwa ein anderes Salz, sondern die scharfe Asche von faulem Birkenholz oder der braunen unteren Rinde von Birken, die sie in der Pfanne brannten und Schulta nannten, um ihren Tee schmackhaft zu machen.³¹⁾

Die Konservierung der Nahrungsmittel mit Salz, die sonst eine alte und weit verbreitete Art ist, frische und verderbliche Nahrungsmittel aufzubewahren, war bei den Viehzüchternomaden in Mittel- und Innerasien nicht üblich.³²⁾

VI. Tee und Teesurrogate

Es ist wohl bekannt, daß die Bewohner Mittel- und Innerasiens große Genießer des Tees sind. R. Shaw schreibt in seinem Tagebuch:

"Kâshgar, Sonnabend, den 6. Februar. - Ich sprach heut lange mit dem Yuzbashi über Thee. ... Die Masse, die getrunken wird, ist ungeheuer. Er selbst nimmt täglich an wenigstens acht bis zehn Theekannen Theil. Ein Turk, der nicht zur Zeit des Morgengebetes eine Theekanne voll und vor zwölf Uhr eine zweite trinkt, wird nicht als ein Mann betrachtet."¹⁾

In den Reisebeschreibungen der neueren Zeit trifft man sehr oft auf die Bezeichnungen "Mongolischer Tee" oder "Kalmückischer Tee". Diese Bezeichnung bezieht sich auf eine besondere Teesorte und gleichzeitig auf eine besondere Art der Zubereitung, die sich von derjenigen in China, Japan und Europa unterscheidet. Die besondere Teesorte war Ziegeltee oder Backsteintee, der von den Russen kirpitschnoj tschai genannt wurde. Den Unterschied zwischen dem Tee, den die Chinesen verwenden, und dem Ziegeltee ist folgender:

"Die Mongolen trinken anders zubereiteten Thee als die Chinesen. Diese letzteren nehmen bekanntlich nur die kleinsten und zartesten Blätter, und gießen Wasser darauf; so erhalten sie ein goldgelbes oder bräunliches Getränk. Andererseits werden die gröberen und feineren Zweige zusammengepreßt, und erhalten die Gestalt eines Backsteins. Diese Sorte Thee kommt als Ziegelthee oder mongolischer Thee in den

Handel; er wird nur von den Mongolen und Russen getrunken; diese letzteren verbrauchen davon eine große Menge."²⁾

Der Ziegeltee enthielt viele Blattstiele, Stengelchen, ältere Blätter und war grob. Nach Du Halde wurde der Ziegeltee aus den schlechtesten Blättern hergestellt.³⁾ Timkowski schreibt, daß die Chinesen damit zwar einen bedeutenden Handel trieben, ihn aber selbst niemals tranken.⁴⁾ Der Ziegeltee, der für Tibet bestimmt war, wurde hauptsächlich in der Provinz Szetschuan hergestellt, und der für den Export nach Sibirien und dem übrigen Rußland wurde vor allem in Hankou am Yangtse fabriziert.⁵⁾

Die Herstellung des Ziegeltees beschreibt Pallas folgendermaßen:

"Die rußische Benennung Kirpitschnoi Tschai bedeutet Ziegelthee, und rührt daher, weil dieser Thee in Tafeln etwan 2 Spannen lang, eine Spanne breit, und eines starken Zoll dick zusammengepreßt ist. Er wird aus Blättern eines Strauchs die fast Vogelkirschenlaub gleichen, und im Wasser rothen müssen, in den nordlichsten Provinzen von China, hauptsächlich vor die Mongolen verfertigt, welche so wie unsre Buräten, und selbst die Russen jenseit des Baikals, ohne diesen Thee keinen Tag leben können. Weil er zusammenziehend ist, und wie man sagt mit Blutwasser vermischt wird, um den Tafeln die gehörige Festigkeit zu geben, so sättigt er ungemein, sonderlich wenn er mit Milch und Butter, oder, wie die fastenden Russen thun, mit Oel und Mehl genossen wird. Auf den gedruckten Zetteln die bey jeder Tafel

liegen, pflegen die Chineser, wie unsre Tabaksfabrikanten, den Ort wo der Thee verfertigt ist und dessen Lobspruch beyzufügen."⁶⁾

Die Angabe, daß man den Ziegeltee mit "Ochsenblut verbindet"⁷⁾ oder mit "Blutwasser vermischt"⁸⁾, wird nirgends bestätigt. Bei seiner Herstellung wurden die Blätter, nachdem sie an der Sonne gewelkt und drei bis vier Tage lang fermentiert worden waren, mit zu Kleister eingedicktem Reiswasser vermengt und am Schluß am offenen Feuer getrocknet. Nachdem diese Masse erneut über kochendem Wasser gedämpft worden war, wurde das feuchte, klebrige Produkt in hölzerne Formen gepreßt.⁹⁾ Der Ziegeltee war so hart, daß man ihn mit einem Beil oder großen Messer zerstoßen oder zerschneiden mußte.

Wegen des weit verbreiteten Gebrauchs des Tees hatten die balkenförmigen Stücke des Backsteintees oder Ziegeltees einen festen Währungskurs und dienten bei dem Handelsverkehr der Mongolen, Burjaten und übrigen Bewohner der Baikal-Gegend, wie auch bei den Kalmücken und in Daurien als Zahlungsmittel.¹⁰⁾ Radloff berichtet über die Sorten und den Preis des Tees, der in Kobdo gehandelt wurde:

"Die hauptsächlich eingeführte Sorte ist Da-tscha oder Da-ban-sy-tscha, in grosse Tafeln geschlagener Ziegelthee im Gewichte von 4 1/2 Pfund. Diese Theesorte ist die hier allgemein angewendete und wird deshalb hierher in grossen Massen eingeführt. In Kobdo kostete er im Jahre 1870 6 Tschan (gleich 1

Rubel 20 Kopeken). ... Dieser Thee soll in den Provinzen Jün-Nan, Chu-Jün-San und Sy-da-li zubereitet werden, welche, wie mir die Kaufleute sagten, 45 Tagereisen von Kuigatschin liegen. ... Aus Mangel an Silber wird der Da-ban-sy-tscha auch als Münzeinheit benutzt und alle Waaren nach Theesteinen abgeschätzt. Jedermann nimmt einen Theestein für 6 Tschan und giebt ihn auch für diesen Preis aus. ... Die beste Sorte der grossen Ziegelthee-Tafeln ist der sogenannte Schang-jün-tscha. Jede Tafel desselben hat ein Gewicht von 3 Pfund. ... Dieser Thee ist sehr fest geschlagen und wird von den Mongolen hochgeschätzt. Man zahlt für jede Tafel 5 Tschan oder 1 Rubel Silber, er kommt aber nur wenig in den Handel. Man sagte mir, dass dieser Thee für die chinesische Regierung von den Fabrikanten als Abgabe gefertigt werde. Mit diesen Theesteinen zahlt die Regierung zum Theil der Dienenden Gehälter und Belohnungen aus. ...

Die zweite Sorte des Ziegelthees sind die dünnen Ziegel, Dshing-dshuang-sy-tscha. Er wird an denselben Orten bereitet wie die grossen Ziegel. Erstere sind klein und dünn und wiegen nur anderthalb Pfund. Dieser Thee ist feiner und fester geschlagen als der grosse Ziegelthee, wird aber nur von den reichen Mongolen verwendet. ... In seiner Güte kommt dieser Thee so ziemlich den dünnen Theesteinen der russischen Fabrikanten, die aus Kalgan über Kjachta eingeführt werden, gleich; er ist aber billiger als dieser Thee. Im Jahre 1869 zahlte man für eine Tafel 2 Tschan (40 Kopeken), im Jahre 1870 war der allgemeine Preis 3 Tschan (60 Kopeken). ... Diese beiden Sorten Thee werden ganz allein für die Mongolen hier eingeführt, die den Thee als tägliches Nahrungsmittel verwenden.

Die dritte Sorte Thee, die hier eingeführt wird, heisst Tschin-lan-tscha (tatarisch At-bas-tschai).

Dieser Thee ist seiner Qualität nach besser als der Ziegelthee, er ist aber nicht so fest geschlagen. Er wird in grossen Cylindern im Gewichte von 2 Pud 10 Pfund (90 Pfund) verkauft. Da dieser Thee zarter ist als der Ziegelthee, so kann man ihn nicht in kalten und feuchten Orten halten, dort zerkrümelt er und verdirbt. Aus dieser Ursache ist er für die in Jurten lebenden Mongolen nicht brauchbar, da man ihn dort nicht vor den Einflüssen der Witterung schützen kann. Er wird daher nur von den in der Mongolei in Häusern lebenden Chinesen der Mandschu verbraucht und deshalb in kleineren Quantitäten eingeführt."¹¹⁾

In Tibet gab es fünf Sorten von Ziegeltee, wovon einige wie Geld gebraucht wurden, einige nicht. Ziegeltee wurde sortiert nach Fermentation, Farbe, Gewicht und Proportion der Stengel zu den Blättern im Ziegeltee. Der Wert des Ziegeltees war von der Entfernung und Zugänglichkeit des Marktes abhängig. Die beste Ziegelteesorte enthielt keine Stengel, sondern nur gut fermentierte Blätter. Dieser Ziegeltee war dunkelbraun in der Farbe und ungefähr 5 1/2 Pfund schwer. Er hatte einen Wert von 1,4 Rupee in Ta chien lu, 2 Rupee in Batang, über 3 oder 4 Rupee in Lhasa. Die dritte Ziegelteesorte wurde im allgemeinen im Handel als Währung benutzt. Dieser Ziegeltee bestand aus Blättern und den gut fermentierten Spitzen von kleinen Zweigen und war dunkelgelb in der Farbe. Jedes Stück Ziegeltee davon wog 2 Pfund und würde für 10 Anna in Ta chien lu verkauft, für 1 Rupee in Batang und für über 2 Rupee

in Lhasa. Der Lohn der Arbeiter und Diener wurde mit diesem Ziegeltee entrichtet. Der Tee wurde für den gewöhnlichen Handel gebraucht. Man sagte z.B.: "Dieses Schwert hat drei Ziegeltee gekostet", oder: "Dieses Pferd ist 20 Pakete Ziegeltee wert" usw. Die fünfte Sorte des Ziegeltees wurde auch als Währung gebraucht. Diese Sorte war meistens von Stengeln mit wenigen oder manchmal überhaupt keinen Blättern. Deswegen wurde diese Sorte Ziegeltee von den Tibetern shing ja (Stengel-Tee) genannt. Jedes Stück war fast 5 Pfund schwer und wurde in Ta chien lu für 12 Anna 6 Pies verkauft, für 1 Rupee in Batang.¹²⁾

Der sogenannte "mongolische Tee" wurde auf folgende Weise zubereitet: Ein kleines Stück Ziegeltee wurde in einem kleinen hölzernen Mörser zerstoßen. Der fein gestoßene Tee wurde in eine Schale von Gußeisen, die mit heißem Wasser über dem Feuer stand, geschüttet. Dazu kamen etwas Salz, Milch und Butter oder Schaffett hinein. Salz, Butter und Milch waren wichtige Zutaten für den Tee.¹³⁾ Wenn Salzwasser in der Nähe zu erreichen war, benutzte man Salzwasser zum Teekochen.

"Die Zubereitung des Thees findet in der ekelhaftesten Weise statt: ... Zum Kochen wird gewöhnlich Salzwasser genommen, und wenn man solches nicht hat, wird das gewöhnliche Wasser während des Kochens gesalzen."¹⁴⁾

Pallas schreibt dem übermäßigen Genuß des zusammen-

ziehenden und seiner Meinung nach die Verdauungskraft schwächenden Tees die kleine und hagere Gestalt der Mongolen zu. Auch ihr ungesundes Aussehen rührt seiner Meinung nach daher.¹⁵⁾

Wegen ihres Salz- und Fettgehalts wurde die Kamelmilch als die am besten zum Tee geeignete Milch angesehen. Die Kamelmilch ist so dick wie Sahne und hat den üblichen Kamelbeigeschmack. Sie ist salzig und gibt eine talgartige Butter. Wegen des Salzgehalts wurde sie besonders gern dem mongolischen Tee beigemischt. Der Salzgehalt der dicken und öligen Kamelmilch hängt auch von der Weide ab. Wenn das Kamel auf salziger Weide geht, wird nicht nur die Milch besonders salzhaltig, sondern auch der Schweiß des Kamels hinterläßt auf der Haut einen kleinen Salzbeschlag, der von den Schafen gern geleckert wird.¹⁶⁾

Fett, meistens Fett vom Hammel oder von den Fettschwänzen der Schafe, Sahne oder das Höcker vom Kamel wurden als Ersatz von Butter verwendet.¹⁷⁾

Besonders in Tibet wurde der Tee mit Tsambamehl, das heißt mit auf einer Handmühle gemahlenen gerösteten Hirse, und getrocknetem Käsequark genossen. In eine halbvoll mit Tee gefüllte Schale wurde eine Handvoll Tsambamehl geschüttet. Daraus wurde mit den Händen ein fester Teig gemacht. Um den feinen Geschmack zu erhöhen, wurde dem Teig Butter und getrockneter Käsequark (Tschurma) zugesetzt. Das kann-

ten sich jedoch nur die Reichen leisten. Die Armen begnügten sich damit, dem Tee lediglich Tsamba zuzusetzen. Prschewalski schreibt, daß dieses "ekelerregende Gemisch" sowohl bei den Tanguten, als auch bei den in Kansu, Kuku-nor und Tsaidam lebenden Mongolen die Hauptnahrung bildete.¹⁸⁾

Im Winter, Frühling und Herbst taten die Mongolen, Burjaten und die übrigen Bewohner der Baikal-Gegend wie auch die Kalmücken Kuchen in den Tee. Sonst vermischten sie ihn wie die Tibeter auch mit Mehl aus gerösteter Gerste. Dieses breiähnliche Getränk war unter der besonderen Benennung Saturán bekannt und wurde Speise und Trank zugleich.¹⁹⁾ Timkowski fand diesen Tee schmackhaft, zumindest aber nahrhaft, je nach der Geschicklichkeit und Sauberkeit des Kochs.²⁰⁾

Der mit diesem Ziegeltee zubereitete "mongolische Tee" diente bei den Mongolen, Burjaten, Kalmücken, Tibetern u.a. viel mehr zur Nahrung als zum Getränk. Bergmann schreibt daher, daß man den reichlichen Teegenuß nicht zum Vorwurf machen konnte, auch wenn man den Tee schalenweise hinuntergoß.²¹⁾

Der mongolische Tee muß ein sehr nahrhaftes und für das Nomadenleben geeignetes Getränk gewesen sein. Das wird von vielen europäischen Reisenden bestätigt, auch wenn sie wegen der Unsauberkeit bei der Zubereitung diesen Tee manchmal verabscheut haben. "Soviel ist wenigstens gewiß, daß dies Getränk für

die Kalmüken das wohlthätigste Präservativ gegen alle Krankheiten enthalte, welche aus Erkältung entstehen können. Der Körper wird nach dem Genuß in Transpiration gesetzt. Durch den Ueberfluß, welchen man täglich davon trinkt, wird der Durst so befriedigt, daß wenig oder gar keine Getränke, und am wenigsten trübes Steppenwasser zum Trinken verlangt werden. Wie sehr dieser Thee die Gesundheit befördert, fühl ich jeden Morgen an mir selbst. Die Nächste sind hier in der gegenwärtigen Jahrszeit feucht und kalt, und der Wind saust uns durch die zahlreichen Oeffnungen, welche in unserer Hütte befindlich sind, um die Ohren herum. Wenn ich des Morgens aufstehe, ist mir, als wenn ich nur halb geschlafen hätte. Kaum sind ein Paar große Schaaln mit Thee geleert; so finde ich mich wie von neuem belebt, und die Unannehmlichkeiten der Nacht sind vergessen."²²⁾

Die Kalmücken verwendeten den Tee auch rein als Getränk. Außer dem gewöhnlichen Tee, der wegen der zugegossenen Milch weißer Tee genannt wurde, tranken ihn die Kalmücken auch ohne Milch. Sie nannten ihn dann schwarzen Tee, zum Scherz auch ihren Kaffee. Zur Erfrischung trank man dieses Getränk auch kalt, ohne Butter und Milch.²³⁾ Nach Bergmann hielten kalmückische Ärzte den Tee ohne Milch für eine wichtige Diät bei manchen Krankheiten.²⁴⁾

Die Tungusen und Jakuten waren auch Teetrinker und sogar Teegenießer. Middendorff hat eine interessante diesbezügliche Begebenheit mitgeteilt:

"Schliessen wir an unseren Hinblick auf die Viehzucht der Jakuten, einige Betrachtungen über ihre

Nahrungsweise, und zollen wir bei dieser Gelegenheit unsere Verwunderung dem unerwarteten Umstande dass derselbe Jakut der weder anrühiges Fleisch scheut, noch die verschaltete Sauermilch, noch eine unerträglich ranzig gewordene jakutische Butter, dass derselbe Jakut sich der feinsten Unterschiede der Theesorten bewusst werden kann. Inmitten unserer Wanderungen rief ein Jakut, unser Gast, aus: 'dieser Thee ist schlechter, als der gestrige'. Mein Topograph und ich hatten nichts gespürt, aber der Kerl hatte Recht, denn es ergab sich dass statt des Päckchens von 7 Rub. das Pfund, ein neues, 6 1/2 Rub. im Preise, angegriffen worden war."²⁵⁾

Die Tungusen kannten zu Georgis Zeit den Tee noch nicht. In neuerer Zeit haben chinesischer Tee und Ziegeltee überall bei ihnen Eingang gefunden und sind sehr beliebt. Sie verschmähen sogar den wirklich nicht schlechten Ziegeltee gänzlich und sind so verwöhnt, daß sie den Tee, der nur einmal abgezogen ist, fortwerfen.²⁶⁾

Seit wann der Tee bei den westlichen Nachbarn von China verbreitet ist, läßt sich nicht genau feststellen. In China, dem Ursprungsland der Tee-Kultur, ist der Teestrauch nicht heimisch. Seine eigentliche Heimat ist das südöstliche Asien, nämlich Assam, Birma und die Gebiete an der Grenze von Südchina und Indochina. In China selbst scheint der Tee nach Bretschneiders Untersuchung altchinesischer medizinischer Texte vor dem 6. oder 7. Jahrhundert als Getränk nicht weit verbreitet gewesen zu sein, ob-

wohl er schon in einigen älteren Texten erwähnt wird, wie zum Beispiel im Shi shuo (世說) aus dem 4./5. Jahrhundert. Wang Meng, der Schwiegervater des Kaisers Ai Ti, war ein großer Tee-Genießer. Er pflegte seinen Freunden, die ihn besuchten, Tee zu servieren, aber sie fanden ihn sehr bitter und zeigten meistens Abneigung.²⁷⁾ Pelliot nimmt an, daß der Tee in sämtlichen nördlichen Provinzen Chinas vor dem Jahr 1000 allgemein bekannt war.²⁸⁾

Die chinesische Bezeichnung für den Tee, ch'a (茶), kam erst nach der Veröffentlichung des Buches "Ch'a king" (茶經), "Heilige Schrift vom Tee", das um die Mitte des 8. Jahrhunderts vom Dichter Lu Yü (gest. 804) verfaßt wurde, allgemein in Gebrauch. Alte Bezeichnungen für Tee sind ming (茗), t'u (荼), ch'uan (荈), she (蔎).²⁹⁾ Die chinesische Bezeichnung ch'a (茶) wird in irgendeiner Form fast überall für die Sache "Tee" gebraucht. Das chinesische Wort ist in zwei verschiedenen dialektischen Formen, nämlich 1. in der nordchinesischen Form č'a und 2. in der südchinesischen Form t'e, in andere Sprachen eingedrungen. Tibetisch "ja, türkisch "ča", mongolisch "t'siā", tungusisch "č'a" sind vom nordchinesischen "č'a" entlehnt.³⁰⁾

Es war auch in der T'ang-Zeit, daß der Tee monopolisiert wurde. Der arabische Kaufmann und Reisende Sulayman, der um die Mitte des 9. Jahrhunderts Südchina besuchte, berichtet über den Tee (Sákh genannt)

und die Teesteuer, die neben der Kopfsteuer und Salzsteuer die wichtigste Quelle des Kapitals war, das der königliche Schatz erhielt.³¹⁾ Schon in der T'ang-Zeit wurde der Tee als Handelsartikel nach Tibet exportiert.³²⁾

Früher wurde der Tee in China auf eine Weise zubereitet, die der Art der heutigen mongolischen Teezubereitung ähnlich ist: Die Blätter wurden gedämpft, in einem Mörser zerstoßen, diese Masse darauf zu einem Kuchen geformt und zusammen mit Reis, Milch, Salz, Ingwer und Orangenschalen oder Zwiebeln gekocht. In der Zeit der Sung-Dynastie (960-1279) wurde der Tee in solcher Zubereitung genossen, daß man die Blätter in einer kleinen Steinmühle zu feinem Pulver zermahlte und dieses, mit Wasser vermischt, mit einem pinselartigen Schläger oder Quirl aus gespaltenem Bambusrohr schaumig schlug. Als Zutat wurde nur Salz gebraucht. Später, um die Mitte des 15. Jahrhunderts unter der Ming-Dynastie, trat die neue Sitte beim Tee-Genuß auf, die Teeblätter in einer Schale oder Tasse heißen Wassers aufzubrühen.³³⁾

Schon von alters her exportierten die Chinesen in ihre Nachbarländer Seide, handwerkliche Produkte, Textilien, Getreide u.a. und bezogen von ihnen Vieh, vor allem Pferde, und tierische Produkte aller Art. Während der Seide-Pferde-Handel den Außenhandel in der chinesischen Geschichte repräsentiert, ist der

Tee-Pferde-Handel eine neue Handelsform, die frühestens in der Zeit der Sung-Dynastie aufkam und in der Ming-Zeit unter der Kontrolle der Regierung intensiv betrieben wurde. Die Chinesen brauchten Militärpferde, die die Völker in Nord- und Westasien lieferten, und dagegen benötigten die letzteren den Tee, dessen Genuß sie inzwischen kennengelernt zu haben schienen und den sie in gleichem Maße wie Reis oder Mehl benötigten. Rossabi nennt die Gründe, warum die Ming-Regierung den Tee monopolisiert und den Tee-Pferde-Handel unter die Kontrolle der Regierung gestellt hat: nämlich um Pferde zu bekommen und unruhige Barbaren zu befriedigen.³⁴⁾ Das Tee-monopol wurde in der Sung-Zeit und vor allem in der Yüan-Zeit fest geregelt.³⁵⁾

Wann die Mongolen den Tee kennengelernt haben, ist nicht eindeutig geklärt. Pelliot vermutet auf Grund der von ihm gesammelten Belege, daß die Mongolen im 13. und 14. Jahrhundert den Tee noch nicht kannten.³⁶⁾ Laufer untersuchte das von der Seite der Beziehungen zwischen Chinesen und Persern aus und gelangte zu der Annahme, daß die Sitte des Teegenusses durch die Mongolen nach Westasien vermittelt worden ist, und daß dieser Verbreitungsprozeß nicht vor dem 13. Jahrhundert stattgefunden hat.³⁷⁾ Wenn man diese Vermutungen von Pelliot und Laufer zugrundelegt, ist es nicht verwunderlich, daß Carpini,

Rubruk sowie Marco Polo im 13. und 14. Jahrhundert den Tee in ihren Berichten mit keinem Wort erwähnen.

Teesurrogate

Der Ziegeltee, der bei den Bewohnern in Nord-, Mittel- und Innerasien als Nahrungsmittel in großer Menge getrunken wurde, kam aus China nach Sibirien und Tibet, er stand deshalb nicht nicht jederzeit und überall, und auch nicht jedem zur Verfügung. Ziegeltee zu haben war ein Zeichen des Wohlstandes.³⁸⁾

Starke Teetrinker, die sich den importierten Tee nicht leisten konnten, nahmen ihre Zuflucht zu einheimischen Pflanzen, die einige Ähnlichkeit mit dem Tee hatten. Die Mongolen wußten sich mit wilden Gebirgskräutern zu helfen, von denen viele im Gebrauch waren, wenn man seinen Vorrat an Ziegeltee aufgebraucht oder kein Geld hatte, um diesen zu kaufen. Am meisten wurden eine große Art Steinbrech (mongolisch Badan), die Sanguisorbenwurzel (mongolisch Schüddu), das Kraut von Preiselbeeren oder von *Pyrola rotundifolia* genommen, ebenso das Laub einer im Gebirge vorkommenden Tamarisken-Art (mongolisch Balgu), einige Arten von Fingerblattkraut (mongolisch Chatalsa) und ein wie Himbeeren riechendes Farnkraut (mongolisch Serlik), das an hohen Felsen wächst und nach Pallas' Meinung auch dem feinsten europäischen Geschmack gefallen könnte. Schließlich wurde auch eine in Daurien vorkommende Clematis zu Tee

gekocht.³⁹⁾

Außerdem kamen noch folgende Pflanzen bei den Burjaten als Teesurrogat in Gebrauch: *Pyrola uniflora*, *Prunus padus*, *Spiraea crenata*, *Ulmus campestris*, *Rhododendron dauricum*, *Rosa canina*.⁴⁰⁾ Die Tungusen tranken Tee von *Rhododendron dauricum*, Rosen- und Preiselbeerblättern und von Schuppen der Zederzapfen. Außerdem waren "die Samen von blasigstem Bilsenkraut (*Hyoscyamus physalodes*, tungusisch Tschona) bei den Tungusen im Gebrauch, und wurden geröstet und fast wie unser Kaffee gekocht"⁴¹⁾. Die Blätter des Frauenschuh (*Cypripedium guttatum* Sw.), der im südlicheren Sibirien, auch noch an der Tunguska, wächst, waren ein gutes Teesurrogat und wurden von den Tungusen entsprechend gebraucht. Als andere Ersatzmittel des Tees waren bei den Tungusen *Sanguisorba*, *Epilobium* und die am Argun häufige weiße Clematis (*hexapetala*) bekannt.⁴²⁾

Bei den Kalmücken sammelten die einfachen Leute einige wilde Gewächse zum Tee, weil der Ziegeltee nicht immer zu bekommen und außerdem durch den weiten Transport auf der Wolga sehr teuer war. An Kräutern fand Pallas bei den Kalmücken nur eine kleine, auf mageren Steppen wachsende Art von Süßholzkraut im Gebrauch. Außerdem sammelten sie die Samen von Spitzwegerich, den sie Temähnschike nannten, die Wurzel vom gelben Sumpfschwertel oder falschen Calmus (Uldo-Ebessün)

sowie den stark zusammenziehenden Samen (Chantoossen) des Zwergahorns (*Acer tatricum*), von dem sie durch Klopfen oder Reiben in einem Sack die Flügel absonderten. Eben wegen dieser Flügel nannten sie den Baum Zarza oder Heuschreckenbaum.⁴³⁾

Nach der Angabe von Potanin "kochen die Sojonen Tee aus Karagan-Wurzel, die sie zusammen mit gedörrtem Gerstenstroh fein zerstoßen"⁴⁴⁾, und nach Georgi tranken "die Tataren im Toſm-Gebiet gewöhnlich Thee von Blutwurzel (*Tormentilla erecta* L.) ohne Milch, daher eine angenehme Röthe hat, aber auch den Mund sehr zusammen zieht"⁴⁵⁾. Noch zu erwähnen ist *Rhododendron Chrysanthum*, das unter den Russen und Tataren am Jenissei als Arzneimittel bekannt war. Über diese seltene Pflanze schreibt Pallas:

" Allein noch weit gepriesener und vielleicht in der That nicht ohne wichtigen Nutzen, in Genesung chronischer Krankheiten, ist eine mit niedrigen Sträuchen auf den höchsten Alpen sowohl hier, als in Daurien wachsende schöne Art von Schneerosen mit ansehnlichen, schwefelgelben Blumenbüschen (*Rhododendron Chrysanthum*) und harten, fast wie am *Laurocerasus* beschafnen, dicken Blättern. Dieses seltne Gewächs liebt die felsigten, bemoosten und keine Waldung mehr hervor bringenden Seiten und Vorberge der Schneegebürge und wird sonst nirgend gefunden. ... Die Tataren nennen diesen Strauch nur Schei, weil sie Blätter in geringer Menge mit vielem Wasser gekocht als einen Gesundheitsthee trinken. Dieser Thee aber zeigt die Würksamkeit desselben nicht, ausser daß er, wenn man ihn zu stark bereitet, den

Kopf etwas wüst machen soll."⁴⁶⁾

Die Schoren an der Kondoma, die nach Radloff den Tee nicht kannten, bereiteten ein Teesurrogat aus den Blättern der *Saxifraga cranifolia*, den Blüten der *Spiraea ulmaria* und aus jungen Trieben der Hagebutte.⁴⁷⁾

Die Altaier, die sich den Ziegeltee nicht leisten konnten, tranken Tee aus Himbeeren, Johannisbeeren oder aus den Blättern des Badans (*Saxifraga crassifolia*). *Spiraea ulmaria*, den sie als "Sohn des Tees" bezeichneten, ersetzte bei ihnen den Tee.⁴⁸⁾

Über den einheimischen Tee schreibt Prschewalski aus dem Gebiet der Tanguten und Tafel aus Tibet, daß im Gebiet der Tanguten, wo infolge des Dunganenaufstands der Ziegeltee sehr teuer wurde, an seine Stelle ein Getränk aus getrockneten Köpfchen des gelben Lauchs trat, der in den Gebirgen in großer Menge zu finden war. Auch eine andere Pflanze, die getrocknet und wie Tabak gepresst wurde, nahm man als Teesurrogat. Die Hauptfabrikation dieser Art Tees wurde in der Stadt Donkyr betrieben. Man nannte ihn deshalb auch Donkyrschen Tee. Das nach Prschewalski ekelhafte Gebräu mengten die Tanguten mit Milch und genossen es in großen Mengen. Wie bei den Mongolen sei der Teekessel den ganzen Tag nicht vom Herd gekommen.⁴⁹⁾ Tafel berichtet aus Tibet, daß man dort etwa fünfmal am Tag Tee trank, in Kin tschuan

dagegen sehr wenig. Dort nahm man als Alltagsgetränk einen Birnenblätterabsud mit Salz (baksche ui-mak-utsche = Tee von Blättern von Birnen) oder einen Absud von getrockneten und zerstoßenen Birnenstücken (baksche tschido, d.h. Birnensaft). Reiche Leute tranken täglich tscha tsche, fermentierte Gerste mit Wasser, auch Milch oder Buttermilch oder einen echten Tee, der mit Nußöl an Stelle der tibetischen Butter vermengt war.⁵⁰⁾

In der "Sammlung auserlesener Abhandlungen und merkwürdiger Nachrichten russischer Ärzte und Naturforscher", die von dem deutschen Arzt Rehmann im Jahr 1812 herausgegeben wurde, wird über das in Irkutsk bekannte Teesurrogat berichtet:

"Vor vier Jahren aber glückte es hier dem Bürger Fedor Bachmatow, Ziegelthee aus hiesigen Gewächsen zu verfertigen. Er hatte zu Klachta lange Zeit gelebt, und daselbst mit Chinesen vielen Umgang gehabt. Von ihnen erhielt er einige Aufschlüsse über die in China gewöhnliche Zubereitung des Ziegelthee's, und erfuhr von ihnen, was bisher ohnehin schon bekannt gewesen ist, dass dieser Thee nicht nur aus den Blättern des eigentlichen Theestrauchs gemacht werde, sondern auch, welche leichtadstringierende Blätter man vorzüglich dazu nehme, und dass man zu Irkutsk eben so gut, als in China, Ziegelthee machen könne. ...

Bachmatow nahm zur Verfertigung seines Ziegelthees die Blätter von der Feldulme, *Ulmus campestris* L. und von *Prunus padus*, welche beide Gewächse offiziellen Nutzen haben.

Er war in seinen Versuchen glücklicher, als einer seiner Vorfahren, ein Einwohner von Selenginsk, dem zwar die Verfertigung dieser Theeart gelang, der ihr aber nicht die tafelförmige Gestalt zu geben vermochte. Bachmatows Ziegelthee hatte alle Eigenschaften des chinesischen Thee's, dessen Wirkung, Farbe, Festigkeit und Ansehn. Er verkaufte davon eine grosse Menge an die im Irkutzkischen Gouvernement und im Chinesischen Gebiet wohnenden Mongolen, und hat sogar auf dem Jahrmarkte zu Makarjew eine Quantität abgesetzt. Dr. Rehmann, der sich im Jahr 1806 mit dem nach Peking bestimmten Gesandten, Grafen Goloffkin, zu Irkutzk befand, untersuchte diesen Thee, und ertheilte dem Erfinder desselben ein Zeugniß darüber, in dem alle obige Eigenschaften und sein unschädlicher Genuss für die Gesundheit bestätigt wurde." ⁵¹⁾

VII. Getränke

Tee und Teesurrogate sowie Getränke, die aus Milch produziert werden, sind hier außer acht gelassen, weil darüber schon in den Kapiteln IV bzw. VI gehandelt wurde.

Als Getränk diente Wasser nur bei wenigen Völkern, wie sibirischen Tataren, Tungusen, Burjaten u.a.¹⁾

Georgi beobachtete auch, daß die Burjaten sogar Schnee aus der Hand aßen.²⁾ Über die Mongolen schreibt schon Rubruk, daß sie sich sehr hüten, pures Wasser zu trinken.³⁾ Aus neuerer Zeit berichtet Dahl über die Kirgisen:

"Ihre Vorsicht, um nach einer heftigen Strapaze ja nicht kalt zu trinken, auch wohl um das oft sehr schlechte Wasser so viel als möglich unschädlich zu machen, geht so weit, dass kein gesetzter Mann jemals auch nur einen Schluck kalten Wassers nehmen wird; es wird im Allgemeinen nur lau, abgekocht oder doch am Feuer erwärmt getrunken."⁴⁾

Verwendung fand das Wasser neben der Teezubereitung bei den Armen, die damit die Milch bis zur Hälfte streckten, was ihnen nach Pallas lieber war als der bloße Genuß von Wasser.⁵⁾ Dennoch war, wie Bergmann berichtet, die Kunst des Wasserschmeckens bei den Kalmücken sehr entwickelt:

"Das Steppenwasser schimmert bisweilen wie Crystall, und ein Europäer glaubt das köstlichste Wasser zu trinken, obgleich dasselbe aus den schädlichsten Be-

standtheilen zusammengesetzt seyn kann. Die Zunge des Kalmüken aber läßt sich nicht täuschen. Das bloße Kosten sagt ihm, ob das Wasser trinkbar sey oder nicht. So geschieht es wieder umgekehrt, daß bisweilen das Steppenwasser trübe und schlammig aussieht, und von den Europäern für schädlich gehalten wird. Der Kalmük läßt sich durch das Ansehen nicht abschrecken. Er kostet und entscheidet über die Beschaffenheit des Getränks."⁶⁾

Die Reisenden klagen oft über das schmutzige und häufig sehr salzige Wasser in den Seen der mittel- und innerasiatischen Steppen (vgl. auch Kapitel V). Auch die Brunnen, mongolisch quduq⁷⁾, die sich die Reisenden z.T. selbst graben mußten, lieferten salziges Wasser. Prschewalski schreibt über das Ala-schan-Gebiet:

"Wo kein Brunnen war, gruben wir ein Loch, in welchem sich Salzwasser sammelte."⁸⁾

Dort, wo man wegen des hohen Grundwasserspiegels nicht tief zu graben brauchte, um auf Wasser zu stoßen, glichen die meisten Brunnen eher Wasserlöchern:

"Doch giebt es auch hier, wie sonst, wenig Wasser; Seen und Fließchen giebt es gar nicht, und nur selten findet man Quellen oder Brunnen. Die letzteren sind, wie in der Gobi, gar nicht tief. Auf der ganzen Strecke von Ala=schan bis Urga haben wir nirgends einen Brunnen tiefer als acht Fuß gefunden; gewöhnlich zeigt sich das Wasser schon in einer geringeren Tiefe, wenn man eine zum Graben geeignete Stelle gefunden hat. Auch in Ala=schan sind die Brunnen nicht tief."⁹⁾

Über die Anlage von tieferen Brunnen mit gut ausgebauten Brunnenschächten in den Steppen Turkestans dagegen berichtet Haberlandt, der von Brunnen mit einer Tiefe bis zu 180 Fuß spricht.¹⁰⁾

Über die unterschiedliche Qualität des Trinkwassers aus Wüsten- und Steppenbrunnen schreibt 1845 Dahl:

"Einiger merkwürdiger Eigenschaften der Steppenbrunnen mag hier gedacht werden: Im Sande geben sie trinkbares Wasser, im Lehm Boden aber salzig-bitteres. Ein gleiches gilt selbst von allen kleinen Steppenseen. Wo die Brunnen am Meerufer trinkbares Wasser liefern, wie namentlich bei Manguyšlak etc., da ist dieses doch immer nur ganz in der Nähe des Strandes der Fall, weiter landeinwärts aber nicht. Auch müssen diese Brunnen erst einige Mal ausgeschöpft werden, dann ist und bleibt das Wasser gut. Die Brunnen oder Gruben in den Sandwüsten hingegen (Karakum, Barsuk etc.) liefern trinkbares Wasser nur solange sie frisch sind, bald aber bekommt es einen Geruch nach faulen Eiern. An einigen bitter-salzigen Fließchen, wie am Usen z.B. findet man merkwürdigerweise gutes, trinkbares Wasser, wenn man ganz dicht am Strom im flachen Ufer ein paar Schuh tief gräbt; dagegen die Brunnen dicht nebenbei, aber nicht im niederen Flußbett selbst, sondern auf dem erhöhten, abhängigen Lehmufers, bittersalziges Wasser geben. In den meisten versiegten oder alljährlich im Sommer austrocknenden Flüssen der Steppe, wenn der Boden nur sandig ist, findet man ein paar Schuh unter der Erde trinkbares Wasser. So im Kyzyl und Džany. In der Sandwüste Kyzyl-kum, die man auf dem Weg nach Bochara in 4-5 Tagen durchzieht und die gegenwärtig gänzlich wasserlos ist, sollen nach einstimmiger Aussage der Nomaden 8-15 Faden tiefe Süß-

wasserbrunnen existiert haben, angeblich von den Nogaiern, denen alle dergleichen Arbeiten zugeschrieben werden, gegraben" ¹¹⁾

In der Mongolei scheinen religiöse Motive die nötige Grabarbeit für tiefere Brunnen verhindert zu haben, wie Consten erwähnt. ¹²⁾

Die Kirgisen richteten sich beim Brunnengraben nach dem Vorkommen der Pflanze Adrasban (Pegamum Harmala), die nur an Stellen wächst, wo unterirdisches Wasser vorhanden ist. ¹³⁾ Aus dem Alaschan-Gebiet wird gleiches vom Saxaul-Baum berichtet. ¹⁴⁾

Das Essigwasser, den mit Wasser vermischten Essig, worin Teig gekocht wurde, beschreiben Rubruk und Esselin, der Dominikaner, der im Jahr 1247 die Tataren an der Grenze von Chwarezm besuchte. ¹⁵⁾

Nach ihrem eigenen Bericht erhielten Rubruk und Carpini als tägliches Getränk Fleischbrühe. ¹⁶⁾ Die Fleischbrühe diente allerdings nicht nur als Getränk in unserem Sinn, sondern auch als Nahrung. Rubruk schreibt, daß sie ein sehr gesundes und höchst nahrhaftes Getränk sei. ¹⁷⁾ Nach späteren Berichten nahmen auch die Mongolen, Burjaten, Kirgisen, Tibeter und sibirischen Tataren diese Fleischbrühe sowohl als Nahrung als auch als Getränk. ¹⁸⁾ Prschewalski schreibt:

"Die Schöpsenbrühe wird von den Nomaden wie Thee getrunken; manchmal wird etwas Hirse oder in Nudeln geformter Teig hineingethan." ¹⁹⁾

Neben Fleischbrühe wurde bei manchen Völkern auch Fischbrühe als Getränk genommen.²⁰⁾

Der Genuß des Blutungssaftes der Birke war nach Loewenthal von Mitteleuropa bis Kamtschatka verbreitet.²¹⁾

Die Baschkiren beispielsweise sogen im Frühling den Birkensaft aus hohlen Krautstengeln, nachdem sie Kerben in die Stämme geschlagen hatten.²²⁾ Die Tungenen nannten den Birkensaft, den sie im Frühjahr genossen, digulsa.²³⁾ Georgi schreibt, daß die Burjaten immer dann, wenn sie Gelegenheit hatten, auch Birkensaft genossen.²⁴⁾ Über den Birkensaft bzw.

Birkenwein bei den Wolgabulgaren schreibt Ibn Fadlān:

"Ich habe bei ihnen einen mir unbekannten Baum von ungewöhnlicher Höhe gesehen; sein Stamm ist laublos und seine Wipfel sind wie jene der Datteln. Er hat (auf dem Wipfel) feine Blätter, sie sind aber geschlossen (zusammengefalted). Sie (die Bulgaren) suchen eine Stelle seines Stammes, die sie wissen, dann bohren sie ihn dort (an dieser Stelle) an und stellen unter dieses (Loch) ein Gefäß, in welches aus diesem Loch ein Wasser läuft, das süßer als Honig ist. Wenn jemand im Übermaß davon trinkt, so berauscht es ihn wie Wein."²⁵⁾

Der Genuß des Birkensaftes war noch im Rußland und im Osteuropa des 19. Jahrhunderts allgemein üblich, und mit dem aus Birkensaft hergestellten Birkenwein wurde noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts gehandelt.²⁶⁾

Auch der Genuß von Met war nur in bestimmten Gegenden üblich. Met wird bekanntlich aus Honig ohne Gär-

mittel bereitet. Bei den Wolgabulgaren scheint der Met eines der beliebtesten Getränke gewesen zu sein.²⁷⁾

Nach Rubruk war der Met neben Kara-Kumys, Reisbier und Wein eines der vier Getränke, die der mongolische Khan damals im Winter zu trinken pflegte.²⁸⁾

Nach den Berichten von Pallas, Georgi u.a. bereiteten die stark Bienenzucht treibenden Baschkiren, Kasaner, Tschuwaschen u.a. ebenfalls Met.²⁹⁾

Das Reisbier bzw. der Reiswein wird von frühen Reisenden als Getränk der Chinesen erwähnt. Marco Polo schreibt darüber:

" Most of the people of Cathay drink wine of the kind that I shall now describe. It is a liquor which they brew of rice with a quantity of excellent spice, in such fashion that it makes better drink than any other kind of wine; it is not only good, but clear and pleasing to the eye."³⁰⁾

Der arabische Reisende Sulayman schreibt, daß die Chinesen aus Reis Essig und Reiswein herstellen.³¹⁾

Yule nimmt an, daß das Getränk, das der byzantinische Gesandte Zemarchos bei den Alttürken bekam, Reiswein, darassun, gewesen sei.³²⁾ Das Wort darasun

ist die mongolische Bezeichnung für Reisbier bzw.

Reiswein.³³⁾ Rubruk nennt ihn teracina.³⁴⁾ Das Wort

darasun ist schon in der Geheimen Geschichte der Mongolen belegt.³⁵⁾ Die Gesandten von Shah Rukh, die im

Jahr 1419-1422 den chinesischen Kaiser (aus der Ming-Dynastie) besuchten, beschreiben den Reiswein

und nennen ihn darásun.

"At every post-house the travellers were presented with sheep, geese, fowls, rice, flour, honey, darásun, arak, garlic, pickled onions and vegetables."³⁶⁾

Das Reisbier, darasun, das von Marco Polo und Rubruk als von solcher Qualität wie guter Weißwein gelobt und tarasun genannt wird, vergleichen Pallas und Gmelin dem mit Branntwein vermischten englischen Bier oder dem schwedischen Doppelbier.³⁷⁾

Gmelin ließ sich von einem russischen Priester, der China aus eigener Erfahrung kannte, die Bereitung des Tarasun bei den Chinesen beschreiben:

"Man nimmt Gerste oder Weizen, und macht ihn zu Malze, welches man grob mahlen läßt, daß es ohngefähr wie eine Gritze aussieht. Davon schüttet man, so viel man will, in eine Wanne, und rührt es mit sehr wenigem warmen Wasser an, daß es kaum feucht, aber doch durchaus etwas benetzt werde. Darauf wird es wohl zugedeckt. Indessen wird Wasser so gekocht, daß es stark siedet. Von diesem kochenden Wasser wird wieder ein wenig zugegossen, und wohl umgerührt, und mit dem Malze zerdrückt, damit keine Klumpen darin entstehen mögen, das Malz aber das Wasser durch und durch annehme, worauf die Wanne wieder zugedeckt wird. Und auf diese Weise wird mit dem Aufgießen des kochenden Wassers, und mit Anrührung des Malzes fortgefahren, bis man wahrnimmt, daß das auf dem Malze stehende Wasser von demselben so viel angezogen habe, daß es stark gefärbt, und klebrich worden, als wie ohngefähr der dritte Abfluß bey dem Bierbrauen zu seyn pflegt. Man läßt es darauf erkalten, und wenn es so weit erkaltet, daß

es noch lau ist, so gießt man das Malzwasser in ein engeres Gefäß ab, welches in die Erde vergraben wird, und thut etwas von dem Chinesischen Hopfen dazu, welcher in Formen gepreßt ist, wie ohngefähr die Ziegelsteine aussehen ... und deckt das in die Erde eingegrabene Gefäß wohl und fest zu. Sodann läßt man es gähren. Weil der Chinesische Hopfen in Formen gepreßt ist, so hat er durch diese Zubereitung schon den Zusatz der Gährung bekommen, daß man also nicht nöthig hat, eine besondere gährende Materie noch dazu zu thun. ... Sobald nun die Materie auf eine oder die andere Art in die Gährung kommt, so siehet man fleißig nach, ob die Gährung nicht bald aus ist, welches man erkennt, wann die aufgeschwollene Materie sich wieder zu setzen beginnt: da ist es Zeit, sie in dicke leinene mittelmäßige Säcke zu schütten, selbige fest zuzubinden, und unter einer Presse den Saft auszupressen, welchen man ohne Verzug in ein Fäßlein gießen, und selbiges wohl zugespundet in den Keller legen muß." ³⁸⁾

Odoric von Pordenone nennt den Reiswein Bigni, das nach Yule vom persischen Wort *bagni* (malt liquor or beer) abgeleitet ist, während Pelliot das Wort *bigni* im Alttürkischen sucht. ³⁹⁾

Nach Maurizio ist der ursprünglich aus Rispenhirse (*Panicum miliaceum*) bereitete Aufguß das älteste saure Getränk der Zeiten des Pflanzenbaus. Er ist, vielleicht mit Ausnahme Griechenlands, doch mit Einschluß Albaniens, auf der ganzen Balkanhalbinsel bekannt, dann auch im Kaukasus, in Kleinasien, in Ägypten und Abessinien; in allen diesen Gegenden führt er den Namen Busa oder Bosa. ⁴⁰⁾

Doerfer führt u.a. folgende Wortbelege an: türkisch boza ("eine Art Bier aus verschiedenem Getreide"), mongolisch buza ("berauschendes Getränk der Mongolen aus Palmwein oder anderen Säften vorbereitet dem Biere ähnlich"), boza ("das Überbleibsel beim Brennen des Milchbranntweins"), kirgisisch boza ("aus saurer Milch bereitetes Getränk; gekochte und gesäuerte Weizengrütze"), baschkirisch buza ("ein aus Hirse bereitetes Getränk").⁴¹⁾

Die Türken in der Zeit von 755 bis 763 kannten nach Gabain Hirsebier.⁴²⁾ Ibn Fadlān beschreibt das Getränk bei den Wolgabulgaren:

"Jeder, der heiratet, oder zu einem Gastmahl einlädt, muß dem König einen Anteil (vom Mahle) nach Maßgabe des Festmahles darbringen und einen Sāhrah (= Becher) von Meth oder 'faulem Weizen' entrichten."⁴³⁾

Togan merkt an, daß mit "faulem Weizen" Buza gemeint ist, das die Wolgabulgaren nach ihrer Bekehrung zum Islam gegen das Verbot noch weiter genossen haben.⁴⁴⁾

Ibn Battūta erwähnt auch ein Bier, das buza genannt wurde und ein gegorenes Getränk aus Hirse war. Dieses war weiß in der Farbe, und er fand es bitter.⁴⁵⁾

Die Tataren, die Olearius beobachten konnte, brauten ein Bragga genanntes Getränk aus Hirse.⁴⁶⁾ Pallas belegt, daß die Tschuwaschen ein Hopfenbier bereiteten, das Braga genannt wurde.⁴⁷⁾

Nach der Untersuchung Maurizios kommt dem Getränk Braga, Bosa oder Busa in der Geschichte der Nahrung eine eigene Bedeutung zu. Obwohl von Land zu Land verschiedene Rohstoffe zu seiner Herstellung dienten, zeigt es folgende gemeinsame Kennzeichen: Den Grundstoff gibt die Hirse ab; so weit der Hirsebau reicht, ist die Braga bekannt, ja noch darüber hinaus. Sie ist weder albanischen, rumänischen noch mohammedanischen Ursprungs, sondern ein Gemeingut der Hirsebauer. Zieht man jedoch das allem Anschein nach hohe Alter des Hirsebaus in Betracht, die riesigen Länderstrecken, die er umfaßt, auf denen überall die gleiche Art des Bragabereitens geübt wird, so läßt sich daraus auf ein sehr hohes Alter der Braga schließen. Das Getränk wird aus vielen anderen Früchten, auch aus Mais und Roggen hergestellt, also aus bedeutend jüngerem Getreide.⁴⁸⁾

Potapov hält den Kumys für das ursprüngliche berauschende Getränk der Viehzüchternomaden, vor allem der Pferdezüchternomaden Mittelasiens, Araki (siehe unten) für das Getränk der Rinderzüchter und Busa für das Getränk der Ackerbauern.⁴⁹⁾

Es scheint die Benutzung des Hopfens zur Bereitung des Bieres sehr beschränkt gewesen zu sein. Den Ergebnissen von Potapovs Feldforschung bei den Altaiern zufolge stellten sie alle Arten ihres Dünnbiers aus Gerste ohne Hopfen her, obwohl im Nordaltai Hopfen

in Hülle und Fülle vorhanden war.⁵⁰⁾

Nach Hartwich bereiteten die Kirgisen Getränke aus Reis. Er vermutet, daß Getränke aus Reis bei ihnen in früherer Zeit weiter verbreitet waren.⁵¹⁾

Die Schoren an der Kondoma bereiteten ein abyrtka genanntes Bier aus gekochten und dann ausgegorenen Kandykwurzeln (= Hundezahnwurzel, *Erythronium dens canis* L.). Das war nach der Folklore das älteste Getränk bei den Nordaltaiern.⁵²⁾

Die Tibeter bereiteten aus Gerste, Spelt und Weizen ein bierähnliches Getränk. Das Speltbier wurde nur von den Ackerbautibetern im Südosten und Süden hergestellt und war bei den Nomaden ganz unbekannt.⁵³⁾

Den Traubenwein lernten die Mongolen erst durch ihre Eroberung des Westens kennen. Der Traubenwein wurde bor⁵⁴⁾ genannt und gewann ziemliche Beliebtheit bei ihnen. Jedoch war der Genuß des importierten Traubenweins nur auf die Oberschicht der Mongolen beschränkt. Carpini schreibt deutlich, daß es bei den Mongolen keinen Wein, kein Bier und keinen Met gab, wenn diese Getränke nicht gerade von anderen Nationen bei ihnen eingeführt oder als Geschenk geschickt wurden.⁵⁵⁾ Rubruk wurde auch nur bei dem Khan mit Wein bewirtet.⁵⁶⁾ Wie gern die mongolische Führungsschicht Traubenwein trank, zeigt die folgende Stelle der Geheimen Geschichte der Mongolen:

"Es war mein Fehler, daß ich (Ögö dai) den Traubenwein und Reiswein besiegen ließ."⁵⁷⁾

Auch Yisüntemür, der Tschaghatai-Herrscher, schickte Weinleute im Jahr 1338 nach Qojo mit seinem Reisebegleitschreiben, in dem er anordnet, daß die auf der Zwischenstrecke befindlichen Poststationen sowohl für die Leute als auch für die Transportgüter Pferde und Nahrung und Getränk bereithalten sollten.⁵⁸⁾ Aus dem Reisebegleitschreiben von Tuqluqmür, einem Tschaghatai-Herrscher, vom Jahr 1353 erfahren wir, daß er seine Leute von einem Ort in Zentralasien 200 Ledersäcke Wein holen ließ.⁵⁹⁾

Qojo (das heutige Turfan in Hsin-chiang) und dessen Umgegend war damals als Weinbaugebiet bekannt. Rubruk erwähnt, daß er in einem Ort am Fluß Tschu in Turkestan Weinstöcke sah und zweimal dort Wein trank.⁶⁰⁾

Auch der chinesische Taoist Ch'ang-Ch'un (長春) berichtet, daß er in Bisch-balik (heute Urumtschi) mit Traubenwein bewirtet wurde und südlich vom Tala-Fluß sah, daß die Leute dort Wein aus Trauben bereiteten.⁶¹⁾

Im Yin-schan cheng-yao ist folgende Aufzeichnung zu finden:

葡萄酒 有数等有西蕃者有哈刺火者有平陽
太原者其味都不及哈刺火者田地酒最佳

("Es gibt mehrere Sorten Traubenwein, den aus Hsifan (Tibet), den aus Ha-la-huo (Qara-Qojo), den aus P'ing-yang und Tai-yüan. In Geschmack und Güte erreicht keiner die Qualität des Weins aus dem Anbaugebiet von Ha-la-huo.")⁶²⁾

Marco Polo beschreibt Kaschgar, wo die Bewohner "beautiful gardens and vineyards" hatten.⁶³⁾ Sein Zeitgenosse Odoric von Pordenone erwähnt, daß die Leute in Tibet "great plenty of wine as anywhere in the world" hatten.⁶⁴⁾ Später in der Ming-Zeit schreibt Li Shi-cheng im Pen-ts'ao-kang-mu folgendes:

葉子奇草木子云元朝於葉宜等路造蒲桃酒

("Nach Ts'ao-mu-tse von Yeh Tsu-ch'i wird Traubenwein u.a. in Hami und anderen Distrikten hergestellt.")⁶⁵⁾

Im Hei-ta shih-liao, einem Bericht der Gesandtschaftsreise von P'eng Ta-ya und Hsü T'ing an den Hof von Ögödei, der im Jahr 1237 von dem ersteren geschrieben und von dem letzteren erläutert wurde, schreibt Hsü T'ing, daß Traubenwein von der Goldenen Horde geschickt wurde:

葡萄酒盛以玻璃瓶一瓶可得十餘小盞其色如南方柿漆味甚甜聞多飲亦醉但無緣得耳回回國貢來

("Der Traubenwein wird in eine Glasflasche gefüllt. Eine Flasche enthält etwa 10 kleine Becher Traubenwein. Die Farbe des Traubenweins ist wie die Farbe des Kaki-Saftes im Süden. Er schmeckt schmelzend süß. Ich habe gehört, daß man sich betrinken kann, wenn man davon viel zu sich nimmt. Leider bekommt man nicht viel davon. Der Traubenwein kommt als Tribut aus den islamischen Ländern.")⁶⁶⁾

Die Kalmücken hatten nach Bergmanns Bericht süßen tatarischen Wein, Tschichirr genannt.⁶⁷⁾

Es scheint aber so, daß der Wein bei den Nomaden

im allgemeinen keine große Bedeutung hatte. Dagegen bekamen destillierte Getränke eine große Verbreitung bei den mittelasiatischen Nomaden. Sie bereiteten, wie oben im Kapitel über die Milch beschrieben, aus Kumys oder Airan Milchbranntwein.

Die Kirgisen destillierten im Winter aus Bier (busa) Branntwein, während sie im Sommer Milchbranntwein trinken konnten.⁶⁸⁾ Schwarz erwähnt, daß ein stark alkoholhaltiges Getränk aus Hirse oder Kumys bei den Kirgisen busa heißt.⁶⁹⁾ Nach Timkowski bereiteten die Turkestanen Branntwein aus Gerste und Hirse. Die Gerste wurde in eine Kufe gelegt und zugedeckt, bis sie nach einigen Tagen zu faulen und säuern anfang. Dann destillierte man aus diesem Gemisch Branntwein, der bei ihnen arak genannt wurde. Aus gemahlener Hirse wurde ein dem Absud ähnlicher trüber Branntwein gemacht, in welchem Reis abgekocht worden ist. Dieser Branntwein hieß Baksum.⁷⁰⁾

Die Schor-Tataren destillierten ihren Branntwein aus Gerstenmehl.⁷¹⁾ Die Teleuten kannten außer dem Milchbranntwein einen Branntwein von einem Gemenge aus einem Teil Roggenmalz und zwei Teilen Kurmatsch.⁷²⁾

Die Tibeter kannten den destillierten Gerstenschnaps, der arag, bShes rag, aDon rag genannt wurde.⁷³⁾

Nach Gmelins Beobachtung in Jakutsk hatten die Bewohner gedoppelten oder überzogenen Branntwein, den

sie auch öfters mit Zucker oder Honig süßten oder mit wohlriechenden Kräutern, Wurzeln, Rinden oder Gewürzen mischten.⁹⁴⁾ Die Reisenden berichten, daß der Genuß des Branntweins im Norden bei den Jakuten oder bei den Tungusen zur Erhaltung ihres Lebens und ihrer Gesundheit notwendig war.⁷⁵⁾

VIII. Konservierung

Von fast allen Arten der Nahrungsmittel wurden Vorräte angelegt. Sie dienten hauptsächlich dazu, die Nahrungsknappheit der Wintermonate zu überwinden, unentbehrlich waren sie aber auch bei der Verproviantierung der Teilnehmer von längeren Jagdexpeditionen, Kriegszügen und ähnlichen Unternehmungen. Wo die Lebensmittel auch im Handel eine Rolle spielten, mußte der Verkäufer möglichst über größere Vorräte verfügen. Zu welchem Zweck aber auch die Vorräte verwendet wurden, immer bestand die Notwendigkeit, sie möglichst lange in genießbarem Zustand zu erhalten, d.h. die natürliche Zersetzung der organischen Stoffe zu verlangsamen. Obwohl diese Aufgabe in Mittel- und Innerasien leichter zu bewältigen ist als etwa in tropischen Gegenden, waren auch die Steppenvölker gezwungen, bestimmte Methoden und Techniken der Konservierung zu entwickeln.

Was die Fleischnahrung anbelangt, so war das Einsalzen als Konservierungsverfahren bei den Völkern Mittel- und Innerasiens nicht gebräuchlich. Poptov berichtet zwar, daß die Altaier im Herbst Fleisch für den Winter in einem großen hölzernen Gefäß zur Aufbewahrung einsalzten, diese Art der Konservierung wurde jedoch nach übereinstimmender Auskunft von den Russen eingeführt.¹⁾

Die alte und am weitesten verbreitete Methode, Fleisch zu konservieren, war das T r o c k n e n in der Luft bzw. an der Sonne. Rubruk schreibt darüber übereinstimmend mit den Berichten aus dem 18. und 19. Jahrhundert:

"Wenn es darum geschieht, daß ihnen da ein Ochse oder ein Pferd krepirt, so dörren sie das Fleisch, indem sie es in dünne Streifen zerschneiden und in die Sonne und in den Wind hängen. Es wird ohne Salz sofort dürr, ohne irgendwelchen schlechten Geruch an sich zu haben."²⁾

Güldenstädt sah bei den Kalmücken sogar ein getrocknetes Schulterblatt und die Gedärme eines Pferdes.³⁾

Die Tibeter zerstießen das in der Sonne getrocknete Fleisch und mahlten es zu Pulver.⁴⁾ Die Tungusen schnitten das Rentierfleisch in kleine Würfel und trockneten sie dann.⁵⁾ Zwick schreibt:

"Da sich das Fleisch der Hitze wegen (29° Reaumur) nicht wohl würde gehalten haben, so wurde dasselbe in lange Riemen geschnitten, in warmes Salzwasser getaucht, und im Schatten der Hütte zum Trocknen auf Schnüre gehangen, worauf es in Würfel gehackt, in einen ledernen Sack aufbewahrt und mitgeführt wurde. Diese Verfahrungsart hatten wir von den Kalmücken gelernt, und bewährt gefunden. Zwar war dies Fleisch, wenn es nachmals gekocht wurde, ziemlich zäh, dennoch aber fast durchgängig genießbar."⁶⁾

Nach Bergmann brauchte man in der kalmückischen Steppe zwei, höchstens drei Sommertage zum Trocknen.⁷⁾

Auch das R ä u c h e r n war bekannt. Die Tungusen hängten zur Fliegenzeit das Fleisch in den Rauch.⁸⁾ Geräucherte Rentierzunge war eine Delikatesse bei ihnen.⁹⁾ Im Winter oder bei Regenwetter hängten die Kalmücken das Fleisch in den Zelten oder bei einem kleinen Rauchfeuer auf.¹⁰⁾ Nach Gmelin war aber das Trocknen an der Luft in Sibirien weit mehr üblich als das Räuchern. Er vermutet, daß das Räuchern erst "in neueren Zeiten" - d.h. kurz vor der Mitte des 18. Jahrhunderts - beliebt geworden sei, weil es bei den gemeinen Leuten noch sehr wenig gebräuchlich war.¹¹⁾ Etwa 150 Jahre später war jedoch das Räuchern - wenigstens bei den Altaiern - sehr verbreitet und in der Sommerzeit die einzige Art der Fleischkonservierung.¹²⁾

Im Spätherbst und im Winter wurde das Fleisch e i n - g e f r o r e n. Die Tungusen bewahrten das eingefrorene Fleisch in Erdgruben auf.¹³⁾ Nach Humboldt wurde im Spätherbst das Fleisch der nach und nach geschlachteten Tiere in offene Keller am Abhang des Berges gelegt und eingefroren.¹⁴⁾ Die Altaier hielten das Einfrieren des Fleisches für die beste Art der Konservierung.

Die Tibeter schlachteten im Spätherbst Tiere für ihren ganzen Winterbedarf auf einmal, häuteten sie ab, nahmen sie aus und nähten zum Schluß den Kadaver wieder in sein Fell, damit er nicht so leicht und

unbemerkt von den Hunden angenagt werden konnte. Der ganze Fleischvorrat des Winters wurde so im Zelt aufgestapelt, in denen es so kalt war, daß das Fleisch nicht verdarb.¹⁶⁾

Die Kasachen hatten eine besondere Art der Konser-
vierung der alten Schafe:

"Die alten Schafe, die keine Lämmer mehr werfen, werden zu Anfang des Winters als Wintervorrath mit dem übrigen Schlachtvieh geschlachtet. Dann werden die Fettschwänze abgelöst und der Länge nach in Streifen (tiläm) geschnitten. Diese Tiläm werden gesotten und bei der Butter aufbewahrt. Sie werden den im Winter kommenden Gästen als Leckerbissen vorgesetzt oder beim Kochen von Boursak (kleine Teigstückchen) verwendet."¹⁷⁾

Fische wurden wie das Fleisch sowohl an der Luft als auch im Rauch getrocknet. Die Tataren am Tara-Fluß (Tara-Tataren) trockneten Störe, Hechte und Schleien in der Sonne, dagegen wurden Barsche, Kaulbarsche, Karauschen, die als zum Trocknen untaugliche Fische betrachtet wurden, wieder in den Fluß geworfen.¹⁸⁾

Die Jakuten hielten gefrorene Fische, besonders von der Charius-Art, welche als größter Leckerbissen galten, für das vornehmste.¹⁹⁾ Die Tungusen bereiteten aus getrockneten Fischen das sogenannte Porsa, ein Fischmehl, indem man die Gräten entfernte und das trockene Fleisch zerrieb.²⁰⁾ Dieses durch Pulverisierung der gedörrten Fische hergestellte Fischmehl war auch bei den Altai-Bewohnern bekannt, und

zwar unter dem gleichen, aus vielen Teilen Sibiriens belegten Namen.²¹⁾

Von den Milchprodukten waren Käse und Butter zum Konservieren geeignet. Sowohl Quarkkäse, kurt, als auch andere Sorten Käse, nämlich Käse aus frischer Milch oder aus Überbleibseln der Destillation, wurden im Winter, wenn die Milch fehlte, im Wasser zerrieben und als Milchsurogat genossen.²²⁾ Die Burjaten vergruben ihren Vorrat an Käse in der Erde nahe an Flußufern, wo er eine Weile frisch blieb.²³⁾

Butter war neben Käse die Milchnahrung im Winter bei den Mongolen, Kalmücken, Burjaten, Baschkiren und Jakuten,²⁴⁾ vor allem aber in Tibet. Filchner sah bei einer tibetischen Familie Butterlaibe in Kopfgröße, die durchschnittlich ein Gewicht von zehn bis zwanzig Kilo hatten und in Felle eingenäht vielleicht schon ein Menschenalter lagerten.²⁵⁾ Auch Tafel schreibt, daß eine tibetische Frau noch einige Buttermägen mit zwei Jahre alter Butter hatte.²⁶⁾

Vegetabilische Nahrungsmittel wurden, wenn man sie nicht roh aß, meistens nach Trocknen oder Rösten zu Mehl oder Grütze zermahlen. Darüber wurde schon oben im Kapitel über die vegetabilische Nahrung einiges zu einzelnen Gewächsen gesagt. Hier ist noch hinzuzufügen, daß die Jakuten und Tungusen zum Vorrat die Beeren einfroren. Diese wurden auch in gefrorenem Zustand genossen, damit sie ihr angenehmes Aus-

sehen und den Geschmack behielten.²⁷⁾

Den nördlichen Völkern Eurasiens war das E i n -
s ä u e r n verschiedener Nahrungsmittel nicht un-
bekannt. Nach Eidlitz vergrub man in einigen Teilen
Sibiriens Fleisch und Fisch, etwa wilde Gänse, um
sie durch Fermentierung haltbar zu machen.²⁸⁾ Seyf-
fert weist in seinem Aufsatz über die Nahrung der
Naturvölker auch auf das Einsäuern von Pflanzen bei
einigen nordasiatischen Völkern hin. Es ist aller-
dings nicht anzunehmen, daß diese Naturvölker von
dem antiskorbutischen Effekt der eingesäuerten
Pflanzen wußten.²⁹⁾

IX. Mahlzeiten

1. Tagesrhythmus

Trotz der oben erwähnten Konservierungstechniken waren die Nomaden oft nicht imstande, alle Nahrungsmittel das ganze Jahr hindurch und in ausreichenden Mengen zur Verfügung zu haben. Mäßigkeit oder Maßlosigkeit im Essen zeigten sie je nach dem Umfang des Nahrungsmittelangebots.¹⁾ Die Altaier waren von Jugend auf die größte Unregelmäßigkeit beim Essen gewöhnt. Sie konnten tagelang hungern, hatten sie aber wieder Nahrung, dann genossen sie im Übermaß.²⁾ Auch die Mongolen waren starke Esser, wenn der Tisch reichlich gedeckt war. Manche Mongolen konnten während eines Gelages nicht weniger als fünf Kilo Hammelfleisch verzehren. Aber sie waren auch imstande, mehrere Tage ohne jede Speise zu leben.³⁾ Die Tungusen waren ebenfalls starke Esser, aber wiederum konnten sie einen drei- bis fünftägigen Mangel ohne Unruhe ertragen.⁴⁾ Die Kalmücken konnten notfalls mit einem einzigen Knochen ihren Hunger stillen, sie waren aber auch imstande, ein halbes Schaf mit einem Teil des Fettschwanzes auf einmal aufzuessen. Man sagt, daß ein echter Kalmück so essen können müßte, daß er für zehn Tage genug hätte. Im allgemeinen war man aber auf geringe Portionen angewiesen. Nach Bergmann war die Menge des Essens, welche ein Kalmücke,

selbst wenn er zu den Reichen oder Vornehmen gehörte, täglich zu sich nahm, so unbedeutend, daß man gar nicht begreift, wie sich ein gesunder Magen mit so wenig Speise begnügen konnte.⁵⁾ Über die Mäßigkeit im Essen bei den Mongolen schreiben schon Carpini, Rubruk und Mandeville. Sowohl Carpini als auch Rubruk beklagen sich, daß sie bei den Mongolen sehr wenig Nahrungsmittel erhielten und Hunger litten.

Nach den beiden letzteren Berichterstat tern gab es bei den Mongolen zwei Mahlzeiten, und zwar dünnen Hirsebrei bzw. -brühe als Morgenmahlzeit und Schaf-fleisch und Fleischbrühe als Abendessen.⁶⁾ Zu Berg-manns Zeiten hielten auch die Kalmücken täglich zwei Mahlzeiten, von welchen sie die eine Frühstückzeit und die andere Abendmahlzeit nannten.⁷⁾ Nur bei den Vornehmen wurde nach Belieben, das heißt wenn man gerade Appetit bekam, gekocht und gegessen.⁸⁾

Die Tungusen hielten zwei Mahlzeiten, wenn sie bei der Jagd Erfolg hatten, und wenn nicht, begnügten sie sich mit einer Mahlzeit.⁹⁾

Die mittelasiatischen Türken hielten vier Mahlzeiten, und weder in Qualität noch in Quantität wurde bei den einzelnen Mahlzeiten ein Unterschied gemacht mit Ausnahme des Festessens.¹⁰⁾

Gewöhnlich war aber die tägliche Zahl der Mahlzeiten weder bei den Steppenvölkern (Mongolen, Kalmücken, Kirgisen etc.) noch in Sibirien (z.B. Jakuten und

Tungusen) genau geregelt. Diejenigen, die genug Nahrungsmittel hatten, aßen, wann und wieviel sie wollten, die Armen wiederum aßen und tranken, wenn sie etwas zu essen und zu trinken hatten.¹¹⁾

2. Sitzordnung

Der Platz des einzelnen beim Mahl, sowohl beim feierlichen Mahl als auch beim Essen in der Familie, war genau bestimmt. Jeder hatte seinen eigenen Platz in der Behausung bzw. in der Jurte, je nach seiner Stellung in der Familie. Der Fremde bekam nach seinem Rang und seinem Ansehen einen bestimmten Platz zugewiesen.

Diese Vorschriften gehörten mit in ein System traditioneller Raumvorstellungen, die in zahlreichen Einzelheiten der Behausung, des sozialen und religiösen Brauchtums usw. zum Ausdruck kamen. So war schon die Lage der Behausungen nicht beliebig gewählt, sondern sie hing von der Himmelsrichtung ab. Nach Ränks Untersuchung herrschte bei den Steppennomaden eine ausgeprägte Solarorientierung, und zwar richteten die Türken (die Jakuten inbegriffen) ihre Jurtentür nach Osten, die Mongolen und die von ihnen beeinflussten Tungusen nach dem Süden.¹²⁾

Diese allzu einfache, auf die Sprachgruppen abgestimmte Einteilung ist zwar nicht ganz zutreffend - so wurde der Eingang des Zeltes nicht nur bei den

Kirgisen, Altai-Bewohnern und anderen türkischen Gruppen, sondern auch bei den mongolischen Chalcha, Kalmücken, Burjaten (und auch bei den Tibetern) nach Osten gerichtet¹³⁾ -, die entweder östliche oder südliche Orientierung der Behausungen ist aber von den verschiedensten Teilen Mittel- und Innerasiens belegt. Die streng eingehaltene Süd-Richtung der Eingangstür von Zelten und anderen Wohnbauten wurde z.B. bei den Mongolen schon im 13. Jahrhundert mehrfach beobachtet.¹⁴⁾ Schon aus chronologischen Gründen kann also nicht akzeptiert werden, wenn Bergmann die Süd-Richtung des Eingangs der Hütten bei den Kalmücken, die ja erst im 17. Jahrhundert an die untere Wolga gewandert waren, als symbolische Orientierung zu der im Süden (!) liegenden Residenz des Dalailama erklären wollte.¹⁵⁾ Andere Forscher wollten die traditionelle Orientierung der Behausungen durch Anpassung an die Naturverhältnisse (Schutz gegen kalte Nordwinde u.ä.) begründen¹⁶⁾; auch diese Versuche sind aber unbefriedigend, u.a. deshalb, weil sie die vielen weiteren Aspekte der traditionellen Raumordnung nicht berücksichtigen.

Die Bevorzugung einer bestimmten Himmelsrichtung erstreckte sich nämlich bei den Steppenvölkern - aber auch bei den Ägyptern, den Semiten und noch anderen Gruppen - nicht nur auf die Orientierung der Wohnung. Zu den wichtigsten Erscheinungen der damit

verbundenen Raum-Konzeption gehört jenes System der Kardinalrichtungen bzw. ihrer Bezeichnungen, das von Tallqvist als "Qibla-Orientierung" zusammengefaßt wurde:

"Es besteht darin, daß eine beliebige Himmelsgegend als Haupt- oder Grundrichtung angenommen wird oder als das, was die Araber qibla nennen, und daß die anderen Himmelsgegenden in eine gewisse Beziehung zur Grundrichtung gebracht werden. Bei der Annahme einer qibla, d.h. einer Himmelsgegend, der man das Gesicht zuwendet und die man folglich vor sich hat, wird bei konsequenter Befolgung des betreffenden Prinzips die der Qibla entgegengesetzte Richtung als hintere oder Rückseite bezeichnet, während die beiden übrigen Himmelsgegenden mit rechts und links zusammenfallen."¹⁷⁾

Auch die Türken und Mongolen bezeichnen die Himmelsrichtungen mit den Begriffen "vorn, rechts, hinten, links"; als "vorn" geltende Hauptrichtung wird bei manchen Gruppen der Osten, bei anderen der Süden angesehen; dabei bestimmt die jeweilige Hauptrichtung nicht nur die Süd- oder Ost-Orientierung des Zelt- oder Hauseingangs, sondern auch die im Innern der Behausung gültige Sitzordnung; der traditionelle Platz des Hausherrn liegt so, daß dieser das Gesicht in die Hauptrichtung ("nach vorne") wendet. Die entgegengesetzte Himmelsgegend heißt dann die "hintere Seite oder Rückseite", die beiden übrigen Himmelsgegenden fallen, von der Stelle des Hausherrn aus gesehen, mit rechts und links zusammen. Die Jakuten, bei denen der Hausherr sein Gesicht dem Osten zuwen-

det, setzen Osten mit "vorne", Westen mit "hinten", Norden mit "links" und Süden mit "rechts" gleich. Bei den Mongolen, die die Südrichtung als Hauptrichtung nehmen, heißt der Osten (oder "links") jegün (mittelmong.), der Westen (oder "rechts") barayun, der Norden (oder "hinten") qoina, der Süden (oder "vorn") urida.¹⁸⁾ Nach A. von Gabain zählen die in vieler Hinsicht altertümlichen Westmongolen oder Oiraten und Burjaten die Richtungen in derselben Reihenfolge auf: urde, barūn, koyno, zūn, das heißt "vorn, rechts, hinten, links", was bei ihrer Ostorientierung gleichbedeutend ist mit Osten, Süden, Westen, Norden. Die Chalcha dagegen, ebenso wie manche Türkvölker, unter ihnen auch die Uiguren, haben als Hauptrichtung den Süden, ihr urda, barūn, koyno, dzūn bedeutet dementsprechend Süden, Westen, Norden, Osten.¹⁹⁾

Wie die Lage der Tür und der Feuerstelle, die sich meistens in der Mitte befand, durch die Tradition bestimmt war, war auch die Verteilung der Plätze für Familienmitglieder und Gäste streng geregelt. Rubruk schreibt schon im 13. Jahrhundert über die Raumordnung der Mongolen:

"Nachdem sie die Jurten, die Tür nach Süden gerichtet, aufgestellt haben, schlagen sie das Bett des Herren auf der Nordseite auf. Der Platz der Frauen ist immer auf der östlichen Seite, d.h. zur Linken des Herrn der Jurte, wenn er, das Gesicht nach Süden

gerichtet, auf seinem Bette sitzt; der Platz für die Männer aber ist auf der westlichen Seite, d.h. zur Rechten."²⁰⁾

Mit Ausnahme der Tibeter war die Platzverteilung, wie Rubruk schreibt, so, daß gegenüber dem Eingang der Platz des Hausherrn war, die rechte Seite vom Eingang für die Frauen und anderen Familienmitglieder, links vom Eingang für die Männer und Besucher. Das galt sowohl bei den Mongolen als auch bei den sibirischen Türken, nämlich Sojonen, Karagas, Abakan-Tataren, Kirgisen, Kasachen, Özbeken, Baschkiren, Minusinsk-Tataren, Altaiern, Burjaten, Kalmücken.²¹⁾

Bei den nomadisierenden Tibetern dagegen, die in sogenannten schwarzen Zelten wohnten, war die rechte Seite vom Zelteingang aus gesehen für die Männer und Gäste, die linke Seite für die Frauen bestimmt.²²⁾

Die weiblichen Besucher nahmen nicht in der Gäste-Abteilung, das heißt in der Männerabteilung, sondern auf der Frauenseite Platz. Die männlichen Gäste nahmen Platz neben dem Hausherrn, der gegenüber dem Eingang saß, geordnet nach dem Rang und der Bedeutung der Person. Je vornehmer der Gast war, desto näher saß er beim Hausherrn.²³⁾

Der Ehrenplatz des Gastes war - wie es bei den orientalischen Völkern allgemein üblich ist - stets zur Rechten des Hausherrn bzw. Herrschers. Rubruk, Carpini, Marco Polo, Odoric von Pordenone, Guvaini

schreiben über die Platzverteilung bei den verschiedenen mongolischen Khanen übereinstimmend, daß die Fürstinnen auf der linken Seite vom Khan saßen und seine männlichen Verwandten, seine Söhne, Enkel u.a., auf der rechten Seite Platz nahmen.²⁴⁾ Bergmann berichtet, daß bei den Kalmücken sowie bei allen mongolischen Völkerschaften die vornehmsten sich rechts vom Fürsten und die übrigen links von ihm setzten.²⁵⁾ Hier ist noch Rubruks bemerkenswerte Erwähnung hinzuzufügen, daß die erste Gemahlin ihr Lagerzelt am westlichen Flügel aufstellte und darauf die anderen nach ihrem Rang, so daß die letzte Gemahlin an den östlichen Flügel kam. Hier spiegelt sich deutlich die streng eingehaltene Rangordnung, nämlich: die rechte Seite, die bei den Mongolen den Vorzug hat, ist gleich der Westseite und ehrenvoller als die linke, die Ostseite.²⁶⁾ Daß die linke Seite vom Herrscher den Vorzug hat vor der rechten, ist belegt beim Hof des Özbekenkhans und bei den Chinesen.²⁷⁾ Die Gesandten, die in den Jahren 1419-1422 vom Shah Rukh zum chinesischen Hof geschickt wurden, schreiben:

"Next day they were invited to a feast of royal magnificence at the camp of the Dangchi commanding on the frontier. The envoys took their places at the left hand of the Dangchi, that being the position of honour in Cathay, 'because the heart is on the left side'."²⁸⁾

3. Etikette beim Essen und Trinken

Aus dem 13. Jahrhundert berichten mehrere Besucher des Mongolenreichs nicht nur vom allgemeinen Übermaß im Essen und Trinken, sondern auch von Anstandsregeln, die es geradezu zur Vorschrift machten, dem Essen und Trinken reichlich zuzusprechen. Nicht nur der Gastgeber war verpflichtet, seinen Reichtum und sozialen Status u.a. durch die Üppigkeit des von ihm veranstalteten Gelages zu demonstrieren, sondern - so schreibt Ricoldo de Monte Croce (um 1300) - auch vom Gast wurde erwartet, mächtige Portionen zu verzehren und vor allem, wenn er den Hausherrn nicht beleidigen wollte, sich völlig zu betrinken.²⁹⁾ Sowohl Rubruk, der 1253/55 zum Groß-Khan in Karakorum reiste, als auch Clavijo, der 1403/06 nach Samarkand kam, berichten übereinstimmend, daß es sogar als grobe Unhöflichkeit galt, wenn ein Gast das übriggebliebene Essen nicht mit sich nach Hause nahm.³⁰⁾ Solche protzigen Tischsitten scheinen aber nur für die Zeit der mongolischen Expansion (und sicherlich nur für die führende Schicht) kennzeichnend gewesen zu sein; gegen Ende des 18. Jahrhunderts und am Anfang des 19. Jahrhunderts empfanden es z.B. die kaukasischen Kalmücken schon als unanständig, die aufgetragenen Speisen restlos zu verzehren.³¹⁾

Beim gemeinsamen Mahl, besonders bei festlichen Gelagen, fiel die Aufgabe, das Fleisch zu zerschneiden,

oft dem Gastgeber zu; dabei mußte man wohl nach bestimmten Etikette-Vorschriften verfahren - bei den Burjaten z.B. gehörte es zur Erziehung eines Knaben, daß die Eltern oder andere Erwachsene ihm die Kunst des Tranchierens beibrachten.³²⁾ Eine besondere soziale Bedeutung kam dann der zeremoniellen Verteilung des Fleisches zu. In diesen Zusammenhang gehört die in einer chinesischen Quelle vorkommende Behauptung, daß bei den Hsiung-nu der Han-Zeit die jungen Krieger ein Vorrecht auf den besten Bissen hatten, während sich die Alten mit dem Rest begnügen mußten.³³⁾ Bei dieser Angabe handelt es sich wahrscheinlich nicht um eine objektive ethnographische Information, sondern eher um einen tendenziösen literarischen Topos der chinesischen Barbaren-Schilderungen.³⁴⁾ Doch scheint die zitierte Mitteilung einen wahren Kern zu enthalten, denn die traditionelle Bevorzugung bestimmter Fleischteile, die als "bester Bissen" galten und z.B. bei einem Festmahl unbedingt dem Ehrengast angeboten werden mußten, wird durch zahlreiche Quellen bestätigt. So boten die Altaier dem Gast das Bruststück, die Mongolen den Hammelschwanz an.³⁵⁾ Im Zusammenhang mit dem Gastmahl bei Timur bemerkt Clavijo:

"The most honorable piece was a haunch of the horse, with the loin, but without the leg" ³⁶⁾

Bei den Burjaten galt es wiederum als Zeichen für

Geiz, wenn man dem Gast Fleischteile von der Wirbelsäule zuteilte.³⁷⁾

Vom Anbieten des Fleisches bei den Mongolen erzählt Carpini:

"Einer von ihnen zerschneidet das Fleisch, ein anderer nimmt davon kleine Stücke mit seiner Messerspitze und reicht sie den einzelnen hin, dem einen mehr, dem andern weniger, je nachdem man ihnen mehr oder weniger Ehre erweisen will."³⁸⁾

Bei den Kirgisen spielte sich am Anfang des Gastmahls die folgende Szene ab zwischen dem Gastgeber, der sich nicht zum Gast setzte, und seinen Gästen:

"(Der Gast wendet) sich an den Wirth: 'as iässimän tatty, aska oturungus!' (das Essen ist nur mit dem Wirthe wohlschmeckend, setzt euch und esset!). Der Wirth antwortet: 'Alla rasy bolsun, risabys aschan-gys!' (Lohn's euch Gott, ich danke, esset nur!). Doch der Gast läßt nicht nach. Da der Wirth sich noch immer weigert, schneidet er ein grosses Stück Fleisch ... von den falschen Rippen, winkt den Wirth und steckt es ihm mit den Fingern in den Mund. Dann schneidet er ein zweites Stück und reicht es der Hausfrau, aber nicht mit den Fingern, sondern er legt es für sie auf einen Napf. Nun erst setzt sich der Wirth zum Gaste und isst mit ihm aus einer Schüssel, legt jedoch dem Gaste immer die besten Stücke vor."³⁹⁾

Ibn Fadlān berichtet über die Verteilung der Speisen am Hof der Wolgabulgaren:

"Dann begann der König, ergriff das Messer und schnitt einen Bissen ab und aß ihn, dann den zwei-

ten und den dritten. Darauf nahm er ein Stück und gab es Sausan, dem Gesandten. Als er es in den Mund nahm, kam für ihn ein kleiner Tisch und er wurde vor ihn hingestellt. Es ist (bei ihnen) die Sitte: Keiner streckt seine Hand aus, um zu essen, ehe nicht der König einen Bissen in den Mund reicht."⁴⁰⁾

Es war ein auch bei den mongolischen Völkerschaften verbreiteter Brauch der Gunstbezeugung, daß der Gastgeber dem Gast den Bissen in den Mund steckte.⁴¹⁾

Daß der Herrscher oder die Gemahlin des Herrschers eigenhändig Speise oder Trank kredenzte, galt bei den Mongolen als das ehrenvollste Zeichen.

"Zu gleicher Zeit starb Jeroslaus, Großfürst in einem Teile Rußlands namens Susdal. Dieser war gerade eben erst bei der Kaiserin-Mutter eingeladen gewesen, die ihm mit eigener Hand, wie um ihn zu ehren, zu essen und zu trinken gab. Er kehrte unmittelbar zu seiner Wohnung zurück, wo er krank wurde und nach sieben Tagen starb. Da zugleich sein ganzer Leichnam eine merkwürdige bläulich-grüne Färbung bekam, glaubte man allgemein, er sei daselbst vergiftet worden."⁴²⁾

Nach Radloffs Beschreibung schnitt bei den Altaiern der Gastgeber einen Teil des Fleisches in noch kleinere Stücke und nahm von diesen nur wenige Stücke zwischen Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger der rechten Hand und steckte jedem der anwesenden Gäste eine kleine Portion des Fleisches direkt in den Mund.⁴³⁾ Wenn die Portion zu groß war, um sie auf einmal hinunterzuschlucken, war es bei den Baschkiren erlaubt, einen Teil davon in die eigene Hand

zu spucken und dann zum zweitenmal zum Mund zu führen. Bei den Kazachen dagegen galt es als Beleidigung für den Wirt, wenn der Empfänger die Gabe nicht sogleich hinunterschluckte, sondern die Finger zu Hilfe nahm. Wenn der Geber mehr als drei Stücke oder einen Knochen verabreichte und der Empfänger erstickte, mußte der erstere das volle Strafgeld für Totschlag bezahlen. Hatte er aber nur drei Stücke gegeben, und mochten sie noch so groß gewesen sein, so zahlte er im Fall des Erstickens kein Strafgeld.⁴⁴⁾

Carpini erwähnt weiterhin in diesem Zusammenhang:

"... wenn jemand einen Bissen Fleisch bekommt und ihn nicht hinunterschlucken kann, sondern ihn wieder aus dem Mund ausspeien muß, so graben sie ein Loch unter der Jurte, ziehen den betreffenden Menschen durch diese Öffnung hindurch und töten ihn dann ohne alle Barmherzigkeit."⁴⁵⁾

Der eben beschriebene Brauch des Überreichens eines "Ehrenbissens" hat manche Entsprechungen auch im Bereich der zeremoniellen T r i n k s i t t e n. Da die wichtigsten Belege für das Trinkzeremoniell der Steppenvölker in einem inhaltreichen Aufsatz von Bleichsteiner (1951/1952) zusammengestellt sind, sollen im folgenden außer einigen Ergänzungen nur die wichtigsten Züge angeführt werden.

P'eng Ta-ya beschreibt das Trinken von Pferdemilch und gesäuerter Kuh- und Schafmilch bei den Mongolen im 13. Jahrhundert wie folgt:

其飲馬乳與牛羊酪凡初酌甲必自飲然後飲乙
乙將飲則先與甲丙丁呷謂之口利到甲不飲則
轉以飲丙丙飲訖勺而酬乙乙未飲而飲丁丁如
丙禮乙纔飲訖勺而酬甲甲又序酌以飲丙丁謂
之換醕本以防毒後習以爲常

("Beim Trinken der Pferdemicl und der Lo aus Kuh- oder Schafmilch schenkt A sich zuerst ein und trinkt selbst. A gibt dann B zu trinken; bevor B trinkt, reicht er den Becher A. In dieser Zeit schmatzen C und D mit den Lippen. Das heißt den Genuß schmecken(?). A trinkt jedoch nicht und gibt die Schöpfkelle C. C trinkt und gibt dankend die Schöpfkelle B zurück. Bevor B trinkt, gibt er die Schöpfkelle D. D macht es wie C und gibt die Schöpfkelle B zurück. Nachdem B getrunken hat, gibt er die Schöpfkelle A und A wiederholt die Zeremonie. A schenkt neu ein und läßt C und D trinken. Das heißt 'Becher wechseln'. Diese Sitte wurde eigentlich eingeführt, um zu vermeiden, vergiftet zu werden, und später behielt man diese Sitte bei.")⁴⁶⁾

Nicht weniger geregelt waren die von den Mongolen um 1930 beim Herumreichen des Weins befolgten Vorschriften. Der Wirt nahm den Pfropfen aus dem Tonkrug, goß den Wein in eine kleine Silberschale ein und reichte sie dem Ehrengast, der von dem Getränk kostete und das Gefäß wieder zurückgab. Dann bekamen alle Gäste der Reihe nach aus derselben Schale zu trinken. Jedesmal nahm der Wirt das Gefäß wieder zurück und füllte aus dem Krug nach, gleichviel ob es nötig war oder nicht. Nach dem dritten Umtrunk überreichte der Hausherr den Krug dem Ehrengast, der die

Leitung übernahm und damit begann, dem Gastgeber zuerst anzubieten.⁴⁷⁾

Diese von Montell beobachtete Etikette beim Umtrunk unterscheidet sich von der Schilderung des Lo-Trinkens in der chinesischen Quelle u.a. dadurch, daß nach der letzteren der Gastgeber - d.h. der Ranghöchste - als erster trank (dies ermöglicht die Interpretation des Brauches als vorbeugende Maßnahme gegen den Verdacht der Giftmischerei), während in dem von Montell beschriebenen Fall zunächst der Gast bedient wurde.

Zieht man die Geheime Geschichte der Mongolen heran, so scheint diese im wesentlichen die erste Version zu bestätigen. An mehreren Stellen der Geheimen Geschichte der Mongolen zeigt sich nämlich eindeutig, daß man beim Einschenken genau nach den Rangstufen zu verfahren hatte. Von einem folgenreichen Streit bei einem Trinkgelage berichtet z.B. § 130:

" ... Tschinggis Chan, Ho'elun udschin, Chasar, Satscha beki von den Dschurkin und Taitchu, diese miteinander beschlossen, im Walde am Onan ein Festmahl abzuhalten. Als sie beim Mahle saßen, schenkte man Tschinggis Chan, Ho'elun udschin, Chasar, Satscha beki und Genossen zuerst einen Krug ein. Da man dann auch Satscha bekis 'kleiner Mutter'⁴⁸⁾ Ebegai vor den andern einen Krug einschenken wollte, schlugen Frau Choridschin und Frau Ch'urtschin beide mit den Worten: 'Warum schenkt man nicht uns zuerst ein, sondern zuerst der Ebegai?' auf den Koch Schiki'ur los" ⁴⁹⁾

Der Streit entstand also nicht deshalb, weil Tschingis-Khan den ersten Krug erhielt, sondern weil die Reihenfolge der als Gäste anwesenden Frauen verletzt wurde. Ligeti erklärt die Szene so:

"Die älteste von allen Frauen war Qu'určīn-qatun, Mutter des Säčä-bäki und älteste Ehefrau von Säčä-bäkis Vater; nach ihr folgte im Rang Qorijin-qatun, die zweite Ehefrau von Säčä-bäkis Vater; erst danach wäre Äbägäi an der Reihe gewesen, die keine qatun, sondern nur Nebenfrau war, aber vermutlich jung und Liebling ihres Mannes ... Beim Anbieten wurde sie bevorzugt. Die beleidigte und eifersüchtige Qu'určīn-qatun schlug deshalb mit ihrer Peitsche den Koch Šiki'ur, der die Krüge anbot." 50)

Die Gleichsetzung der Reihenfolge beim Trinken mit dem sozialen Rang zeigt sich auch im Bericht des Batu an den Groß-Khan über den Streit beim Abschiedsfest nach Beendigung des Kiptschak-Feldzugs:

"Als wir uns dann zum Fest setzten, habe ich, der ich doch etwas älter war als die hier anwesenden Prinzen, einen oder zwei Schluck Becher zuerst getrunken. Das haben mir die Beiden Buri und Guyuk übelgenommen, und ohne am Fest teilzunehmen sind sie wieder abgeritten. So bin ich behandelt worden. Beim Fortreiten hat Buri noch gesagt: 'Batu ist uns doch gleichgeordnet. Wie hat er da zuerst trinken können!' " 51)

Nur wenig jünger als die zitierten Stellen der Geheimen Geschichte der Mongolen ist die Aufzeichnung von Rubruk:

"Schickt sich der Hausherr an zu trinken, so ruft

ein Diener mit lauter Stimme: 'Ha!' und der Zitherspieler schlägt sein Instrument... Hat der Hausherr getrunken, so ruft der Diener wie vorher und der Zitherspieler verstummt. Dann trinken alle in der Runde, Männer und Frauen"52)

Die Vorschrift, daß der Ranghöchste (d.h. der Gastgeber) als erster trinken muß, ist in den nächsten Jahrhunderten aus verschiedenen Teilen des einst von der mongolischen Expansion betroffenen riesigen Raumes belegt - auch nach der Türkisierung Mittelasiens und trotz der Aufnahme des Islams. Ein von Barthold auszugsweise übersetzter persischer Autor berichtet z.B. vom Zeremoniell des Kumys-Trinkens am Hofe des Özbeken-Khans Nadir Muhammad, der zuerst in Balch, später in Buchara und Samarkand regierte und 1640 oder 1641 starb:

"Wenn am Hof ... der Kumys gebracht wurde, füllte einer der Diener (odači) auf den Wink des Chans zuerst dessen Becher und überreichte ihn unter Beobachtung aller Schicklichkeitsregeln. Der Chan kostete ein wenig und übergab den Rest einem seiner vertrauten Ratgeber im Emirsrang. Der Emir mußte zuerst den Becher des Chans gegen seinen eigenen umtauschen und dann das ganze ihm Dargebotene austrinken. Darauf trank der Odači selbst einen Becher aus und reichte einen zweiten dem Chan in der früheren Ordnung. Dann erhielten die Emire zu trinken, nach ihnen die Amtspersonen ... und schließlich die anderen Anwesenden."53)

Die bisher angeführten Beispiele beziehen sich größtenteils auf das Zeremoniell der Herrscherhöfe oder der vornehmsten Familien. Die besprochene Etikette

war aber keineswegs auf die Aristokratie beschränkt. Bergmann z.B., der bei den Kalmücken an der unteren Wolga auch das Leben der einfachen Bevölkerung beschrieb, weiß zu berichten, daß beim Trinken die erste Schale dem Hauswirt, die zweite der Hausfrau überreicht wird; erst danach wird auch den Gästen eingeschenkt - einerlei, ob es sich um Tee, Milchbranntwein oder ein anderes Getränk handelt.⁵⁴⁾ Bei den Chakas (Minusinsk-Tataren) feierte man in jeder Familie im Mai das Fest des ersten Yoghurt, und aus diesem Anlaß wurde auch Milchschnaps bereitet, der im Rahmen eines an rituellen Handlungen reichen Gemeinschaftsfestes verbraucht wurde. Den Beginn des Festes bildete ein Trinkzeremoniell, das im wesentlichen an die oben erwähnten höfischen Sitten erinnert: Der Hausherr füllte den ersten Becher, den er nach einem Gebet und bestimmten Trankopfern austrank, um dann denselben Becher immer wieder zu füllen und in strenger Ordnung den nächsten Verwandten, den Alten und besonders geehrten Gästen, dann auch den anderen Eingeladenen zu reichen.⁵⁵⁾

Mahmūd ben Emīr Walī, der Verfasser der von Barthold exzerpierten Schrift über das Leben am Hof des özbekischen Khans, behauptet, daß die Vorschriften, die das zeremonielle Trinken regeln, dem Yasa und Yosun, den auf altem Gewohnheitsrecht fußenden, von Tschingis Khan kodifizierten Rechtsvorschriften des

Mongolenreichs entstammen.⁵⁶⁾ Ob diese Äußerung auf eigene Überlegungen des Mahmūd zurückgeht oder aber eine ihm bekannt gewesene Tradition der Özbekenherrscher darstellt, wissen wir nicht. Es ist aber sehr wohl möglich, daß dieses Zeremoniell, das im ganzen Areal des einstigen Mongolenreichs bekannt ist, tatsächlich von Tschingis Khans Hof in die entlegensten Regionen Mittelasiens gelangte.⁵⁷⁾ Potapov und Bleichsteiner lehnen es zwar ab, im fraglichen Trinkzeremoniell der Altaier, Chakas usw. ein "gesunkenes Kulturgut" zu erblicken, aber die Argumente, die zugunsten einer primitiv-gemeinschaftlichen Herkunft des Brauches sprechen sollen, sind nicht überzeugend.

Ausschlaggebend ist jedoch die Tatsache, daß wir Parallelen zum Trinkzeremoniell schon aus vormongolischer Zeit kennen. In mehrerer Hinsicht wichtig ist z.B. Ibn Fadlāns Bericht über den Empfang der Gesandtschaft aus Bagdad am Hofe des Königs der türkischen Wolga-Bulgaren im Jahr 922:

" ... Nun rief er (= der König) nach dem Tisch (d.h. nach dem Mahl) und er wurde gebracht; auf ihm war nur gebratenes Fleisch. Dann begann der König, ergriff das Messer und schnitt einen Bissen ab und aß ihn ... , dann den zweiten und den dritten. Darauf nahm er ein Stück und gab es Sausan, dem Gesandten. ... Es ist (bei ihnen) Sitte: Keiner streckt seine Hand aus, um zu essen, ehe nicht der König einen Bissen in den Mund reicht. ... (Dies wurde mit je-

dem Mitglied der Gesandtschaft wiederholt) Als wir gegessen hatten, verlangte er (= der König) Meth, den sie Süčü nennen Er trank einen Becher, und auch wir tranken"58)

Die Kombination des Überreichens eines Ehrenbissens und des Vortrinkens ist ebenso bemerkenswert wie der betont höfische Charakter des Zeremoniells. Höchst aufschlußreich sind auch die unterschiedlichen Interpretationen: Nach Ibn Fadlān darf niemand essen, bevor ihm der König einen Bissen in den Mund steckt; Maqrīzī(1364-1442) verweist dagegen - wie nach ihm auch der Perser Mahmūd - auf das mongolische Gesetz und will wissen, daß Tschingis sein Volk verpflichtete, "daß niemand von der Hand des anderen ein Essen annehme, bis derjenige, der es darbietet, davon gegessen habe, auch wenn er (der Darbieter) ein Fürst (!) wäre."59) Eine solche Darlegung mußte früher oder später zur rationalistischen Erklärung des P'eng Ta-ya (siehe oben, S.193) führen. Allem Anschein nach handelt es sich um mehr oder weniger improvisierte "Begründungen" eines nicht - oder nicht mehr - verstandenen Brauches.

In kulturhistorischer Hinsicht beweist (neben anderen) der von Ibn Fadlān gelieferte Beleg, daß das Trinkzeremoniell nicht erst am Hofe des Tschingis Khan entstanden ist. Nichtsdestoweniger ist die weitere Verbreitung dieser nachgewiesenermaßen vormongolischen Zeremonie hauptsächlich den Mongolen zuzu-

schreiben.

In den bisher aufgezählten Beispielen war die Reihenfolge des Trinkens - wenigstens der Idee nach - ein Spiegelbild der sozialen Rangfolge; der erste Trunk steht dem Ranghöchsten (dem Gastgeber) zu. Nur im Falle des von Montell beschriebenen mongolischen Brauches (siehe oben S.193f) verlief die Zeremonie umgekehrt: Der Gast wird aufgefordert, als erster zu trinken. Der Fall steht aber nicht isoliert da: Parallelen sind schon in den Mongolen-Beschreibungen des 13. Jahrhunderts zu finden.⁶⁰⁾ Rezente Belege sind z.B. von den an der Grenze Tadschikistans wohnenden Özbeken bekannt.⁶¹⁾ Differenzen in der Verbreitung, in der zeitlichen Tiefe oder in der Funktion beider Spielarten des Brauches sind nicht zu erkennen. Daß es sich tatsächlich um Varianten desselben Typs handelt, beweisen merkwürdige hybride Formen, in denen die Tendenzen zu beiderlei Ausprägungen vorhanden sind. Bei den Chakas z.B. reichte der Hausherr beim Araki-Trinken dem Gast den Becher, und der Gast mußte den Becher zunächst zurückweisen, damit der Gastgeber zuerst trinke. Es entstand zwischen den beiden ein Wettstreit in der Höflichkeit, bis der Gast sich endlich herbeiließ zu trinken. Wenn es sich aber um eine besonders geehrte Persönlichkeit handelte, wies der Wirt die Aufforderung nicht zurück, sondern trank zuerst.⁶²⁾

Vor dem Trinken, wenn man den Becher überreicht bekam, tauchte man nach der mongolischen Vorschrift einen Finger in den Wein und spritzte einige Tropfen zum Dachring hinauf - ein Opfer für die Himmelsgeister - und ins Feuer, auf die Idole der Schutzgeister; man kostete den Trank nicht mit unbedecktem Haupt.⁶³⁾

Nach kalmückischer Sitte durfte niemand sich weigern, das ihm Gereichte auszutrinken.⁶⁴⁾ Bei den Altaiern galt es als ein Zeichen für Gier, wenn man den Becher bis zum Boden leerte.⁶⁵⁾

Was hier noch anzumerken bleibt, ist die Teilnahme der Frauen beim Gelage. Bei den Mongolen und Türken war es üblich, daß die Frauen an den Banketten teilnahmen. Diese Sitte verschwand bei den Türkvölkern, nachdem sie den Islam angenommen hatten, weil die Anwesenheit der Frauen gegen den islamischen Brauch war.⁶⁶⁾ Von den Altaiern berichtet Radloff, daß nur die älteren Frauen, die nicht mehr an den häuslichen Arbeiten Teil nahmen, sich an den Gelagen des Milchbranntweintrinkens beteiligten.⁶⁷⁾ Nach Potapov schienen jedoch die Frauen bei den Altaiern am Araki-Trinken teilzunehmen, das in der Regel abends, nach Sonnenuntergang und nachdem die Kühe gemolken waren, stattfand.⁶⁸⁾

X. Speiseverbote

Die Speiseverbote und -gebote der Nomaden in Mittel- und Innerasien bezogen sich fast nur auf fleischliche Nahrung einschließlich Fischfleisch. Sie beruhten auf traditionellen Lebensgewohnheiten, magischen Vorstellungen oder den Vorschriften der angenommenen Hochreligionen, nämlich des Islams bei den Kirgisen, Kasachen, Baschkiren und einigen sibirischen Tataren, des Christentums bei den Tataren in Sibirien und des Lamaismus bei den Mongolen und Kalmücken.

Die Mongolen und Kalmücken schlachteten Tiere nach der Verordnung des Tschingis-Khan, die sich im Yasa findet, um das Blut des geschlachteten Tieres zur Nahrung zu verwenden. Carpini beschreibt den Vorgang des Genusses von Blut bei den Mongolen:

"Als Dschingis-Chan aus jenem Land heimkehrte, gingen ihnen die Lebensmittel aus, und sie mußten äußersten Hunger leiden. Da fanden sie zufällig die frischen Eingeweide eines Tieres. Sie nahmen diese, reinigten sie bloß vom Mist, kochten sie und setzten das Gericht Dschingis-Chan vor, der mit seinen Leuten davon aß. Deshalb erließ Dschingis-Chan die Verordnung, es solle weder Blut noch Eingeweide noch irgend ein Stück, das eßbar sei von einem Tier, wegwerfen werden mit Ausnahme des Mistes."¹⁾

Auch die Knochen sollten rein abgenagt werden, so daß kein Fäserchen Fleisch daran blieb und erst den Hunden gegeben werden, nachdem alles Mark ausgesogen

wurde.²⁾ Das wird schon von Carpini erwähnt.³⁾ Tafel hatte folgende Erfahrung in Tibet:

"Meine Führer hielten auch immer sehr darauf, daß wir alle Knochen fein säuberlich abnagten. 'Reisende, die nicht reinen Tisch machen', bedeutete mir Lama dyi, 'werden in Tibet sicher von allen Räubern überfallen; an ihrer Verschwendung erkennt man sie als Fremde und reiche Leute, und die Räuber stellen ihnen so lange nach, bis sich eine günstige Gelegenheit zu einem Handstreich bietet'. Alle Knochen wurden von ihm sorgfältig aufgeschlagen und das Mark herausgenommen."⁴⁾

Nach der lamaistischen Lehre war es eigentlich untersagt, Lebewesen zu töten, jedoch erlaubten sich die Mongolen, Kalmücken und Tibeter das Schlachten oder Erlegen der Tiere, um sich zu ernähren. Nach Bergmann gestattete das kalmückische Gesetz das Töten der Tiere für den haushältlichen Genuß, aber niemand durfte mehr schlachten als die Befriedigung des Hungers verlangte, und niemand sollte mit dem Fleisch des geschlachteten Tieres verschwenderisch umgehen. Wer mehr schlachtete, als die Haushaltung unumgänglich erforderte, und mehr davon genoß, als er nötig hatte, wurde für einen Übertreter des göttlichen Gesetzes angesehen.⁵⁾

Geistliche oder alte und fromme Kalmücken, Mongolen und Tibeter schlachteten Tiere nicht selbst; jedoch war das Fleisch des von anderen abgeschlachteten Tieres als Speise erlaubt.⁶⁾

Die Tibeter genossen kein Fleisch eines gefallenen Tieres. Ein interessanter Vergleich der Sitten findet sich bei Tafel:

"Am Tage vor unserer Ankunft war ... ein Yak beim Grasen auf einem Steilhang ausgerutscht und hatte sich bei seinem Sturz in die Tiefe das Genick gebrochen. Die Besitzer waren arme Leute und der Verlust des Tieres traf sie sehr hart. Die Tibeter nützen jedoch das Fleisch verunglückter Tiere nie aus. Es hat Gott gefallen, die Tiere zu töten, sagen sie sich, darum ist es nicht recht vom Menschen, wenn er sich dieses Fleisch aneignet. Auch meine Mohammedaner wollten natürlich nichts von dem Fleisch wissen, es war nicht koscher. Die Chinesen lachten dagegen über die dummen Tibeter, holten sich den halben Ochsen aus dem Loch herauf und kochten und brieten die ganze Nacht hindurch"7)

Es gab mehrere Speiseverbote für lamaistische Geistliche. Sie durften das Fleisch von gefallenen Tieren, aber auch Pferde- und Kamelfleisch nicht genießen. Diese Vorschriften wurden allerdings nicht streng eingehalten. Nach Prschewalski verachteten weder Geistliche noch ihre Landsleute das Fleisch gefallener Tiere, besonders wenn diese etwas fett waren.⁸⁾ Außerdem durften die Geistlichen solche Tiere nicht essen, welche für heilig gehalten wurden, zum Beispiel eine Art Antilope, die von den Mongolen und Tanguten Orongo genannt wurde.⁹⁾ In Tibet wurden Hasen für heilig gehalten, und ein Geistlicher, der Hasenfleisch genoß, wurde ohne

weiteres aus dem Kloster gejagt.¹⁰⁾

Den lamaistischen Geistlichen war auch das Branntweintrinken verboten, was jedoch von manchen öffentlich, an Festtagen aber von allen, geschah.¹¹⁾

Die Mongolen und auch die Tibeter töteten keine Vögel oder Fische. Das hätte als eine schwere Sünde gegolten.¹²⁾ Consten berichtet, daß die Vogelwelt in der ganzen Mongolei stark und gut vertreten war, weil keine Vögel in der Mongolei getötet werden durften.¹³⁾ Prschewalski erzählt eine Begebenheit mit seinem Führer:

"Fische und Vögel werden von den Mongolen, mit sehr wenigen Ausnahmen, nicht gegessen; sie halten eine solche Speise für unrein. Ihr Ekel geht so weit, daß einst einer unserer mongolischen Führer, als dieser auf dem See Kuku-Nor eine Ente verzehrte, vor Ekel zu brechen begann. Derselbe Mongole ist in unglaublichem Schmutze aufgewachsen, aß mit Gleichmuth Fleisch von gefallenem Thieren und ungewaschene Hammeldärme, und doch konnte er den Anblick, daß ein Europäer eine Ente genoß, nicht ertragen."¹⁴⁾

Nach Pallas gab es bei den mongolischen Völkern ein solches Speisegebot, daß das Fleisch eines vom Blitz getöteten Tieres erst nach folgendem Ritus genossen werden konnte:

"Wird jemanden ein oder mehrere Stücke Vieh vom Blitz getödtet, so darf der Eigenthümer nicht Hand daran legen. Es ist aber ein gewisser Stamm gemeiner Kalmücken, unter der Ulus Erketenn, der Merkuts Nach-

kommenschaft heist und von der Tengeri das Recht bekommen haben soll, solche Thiere zu zerlegen und eßbar zu machen. Befindet sich ein solcher Merkut in der Nähe, den, wie sie sagen, die Tängri rufen (Tängri Dudaatschi) so thut sich eine Parthey zusammen die mit Lanzen, in vollem Gallop und unter steten Schreyen auf das gefallne Stück Vieh loßjagen und alles Fleisch herunterschneiden, welches denn verzehrt werden kann. Ist aber kein Merkut in der Nähe, so bleibt das Vieh unberührt liegen."¹⁵⁾

Von den Jakuten berichtet Gmelin:

"... gegen die Mitte des May starb ... ein Pferd, das gebähren wollte, nach einer vergeblichen Marter von vier und zwanzig Stunden in der Geburt, welches sie eben nicht so gar sonderlich achten, weil dieses ein guter Braten für sie war. Denn sie essen das Pferdefleisch überaus gerne Hier war die Hoffnung gedoppelt, weil sie nicht nur das alte Pferd, sondern auch das Füllen, so nicht gebohren werden konnte, sich als einen großen Leckerbissen versprechen konnten. Zu ihrem Erstaunen sahen sie, als sie den Leib des Pferdes öffneten, eine Mißgeburt darin, welche, da sie aus einem den Jakuten angebohrnen Aberglauben von ihnen für einen Teufel gehalten wird, zum Essen sich nicht schickete; und weil das Pferd das den Teufel in sich getragen hatte, ebenfalls für verflucht gehalten wurde, so durfte dasselbe auch nicht gegessen werden."¹⁶⁾

Bei den Kumandinen war es verboten, Bärenfleisch zu essen, während Schoren, Tschelkanen und ein Teil der Tuwalar dieses als Nahrung verwendeten.¹⁷⁾

Nach Gmelins Beobachtung bei den christlichen Tataren in Sibirien bestand das Christentum für sie im

wesentlichen darin, daß sie ein Brustkreuz trugen, das Zeichen des Kreuzes machten, in die Kirche gingen, ihre Kinder taufen ließen, nur eine Frau nahmen und sich aller derjenigen Speisen, die sie vor ihrer Christianisierung gegessen hatten, nämlich des Pferde- und Eichhörnchenfleisches enthielten und die russischen Fasten in acht nahmen.¹⁸⁾ Noch zur Zeit von Castrén aß ein reicher Katscha als Christ kein Pferdefleisch und trank keinen Kumys.¹⁹⁾ Rubruk wurde von vielen christlichen Russen und Ungarn, die von den Mongolen verschleppt worden waren, gefragt, ob sie selig werden könnten, da sie doch Kumys trinken und Fleisch essen müßten von gefallenem Tieren oder von Vieh, das von Sarazenen und anderen Ungläubigen geschlachtet sei.²⁰⁾ Nach seinem Bericht tranken die christlichen Russen, Griechen und Alanen, die unter den Mongolen lebten und ihr Religionsgesetz streng beobachten wollten, keinen Kumys. Sie betrachteten sich selbst sogar nicht mehr als Christen, wenn sie davon getrunken hatten, und ihre Priester mußten sie dann erst wieder in die Kirchengemeinschaft aufnehmen, gleichsam als ob sie dadurch den christlichen Glauben verleugnet hätten.²¹⁾ Ein Mongole erklärte Rubruk und seinen Begleitern, daß er es nicht wage, sich der Taufe zu unterziehen, weil er dann keinen Kumys, ohne den sich in der Einöde nicht leben läßt, mehr trinken dürfe, weil die Christen bei den Mongolen sagen, daß kein rechter Christ Kumys

trinken dürfe.²²⁾ Sarytschew berichtet, daß sich viele Jakuten nicht taufen ließen, da sie während der Fasten, deren Einhaltung von der griechisch-katholischen Kirche streng verlangt wurde, kein Fleisch, noch das beliebte Udangericht aus saurer Milch, Butter und Wasser, vor allem aber kein Pferdefleisch genießen durften, das sie besonders liebten. Da sie weder Getreide, noch Obst und wenig Fisch hatten, war es ihnen fast unmöglich, die Vorschriften einzuhalten.²³⁾ Die christliche Kirche beabsichtigte durch das Verbot den Genuß des Kumys und des Pferdefleisches zu beseitigen.²⁴⁾ Trotz des Verbotes scheint der Genuß des Pferdefleisches sowie des Kumys, die die vornehmste und beliebteste Nahrung der Völker in Sibirien waren, meistens weiter gelebt zu haben.

Als Mohammedaner hatten auch die islamisierten Türken, wie Kirgisen, Baschkiren, Kasachen u.a., einige besondere Speiseverbote und -gebote. Es war nicht erlaubt, Blut der Tiere und Fleisch der nicht nach mohammedanischem Ritus geschlachteten Tiere zu genießen.²⁵⁾ Jedoch wurden diese Vorschriften meistens nicht genau befolgt. Radloff berichtet, daß ärmere Kasachen die Zeremonie des Schlachtens oft längst nach dem Tod eines gefallenen Pferdes ausführten; dabei überredeten sie sich selbst, das Tier sei noch am Leben gewesen, und genossen das Fleisch des ge-

fallenen Tieres. Dies kam ziemlich oft vor, wenn das Vieh bei ungünstigem Wetter im Frühjahr aus Mangel an Futter fiel. Man genoß sogar - ganz gegen die Vorschriften des Islam - das Blut, das beim Schlachten heimlich aufgefangen wurde.²⁶⁾

Dagegen wurde das Verbot des Genusses von Schweinefleisch streng beachtet.²⁷⁾ Nach Le Coq wurden wilde Schweine von den Türken in Turkestan als gefährliche Menschenfeinde betrachtet und gehaßt.²⁸⁾ Die Kirgisen haßten dieses Tier, so daß sie es unter Lebensgefahr töteten und Kosaken das erlegte Tier abholen ließen, weil sie auch das tote Schwein nicht gern in ihrer Steppe hatten.²⁹⁾ Nach Gmelin halfen die Türken mit zitternden Händen, geräuchertes Schweinefleisch, das er zum Vorrat besorgte, aus dem Fahrzeug zu tragen.³⁰⁾ Abscheu vor Schweinefleisch scheint nicht nur auf der traditionellen Eßgewohnheit der türkischen Volksgruppen zu beruhen.³¹⁾ Nach Tugutov wurde Schweinefleisch auch bei den Burjaten nicht gegessen.³²⁾ Der Genuß von Schweinefleisch - hier handelt es sich um das von Zuchtschweinen - wurde bei den sibirischen Tataren und Burjaten erst von den Russen eingeführt.³³⁾ Radloff schreibt über den islamischen Glauben bei den türkischen Völkern in Mittelasien:

"Zwar ist bei vielen türkischen Stämmen, wie bei den Kirgisen, der Islam zur reinen Aeusserlichkeit herabgesunken, aber bei keinem dieser Stämme ist dies in so hohem Grade der Fall, als bei den Dunge-

nen. ... Was sie von den Lehren des Islam wissen, ist so wenig, dass man sie fast nicht Mohammedaner nennen darf, denn ihre ganze Kenntniss der Religion beschränkt sich darauf: die Buddha-Götzen darf man nicht anbeten, darf kein Schweinefleisch essen, muss das Vieh nach den Vorschriften des Korans schlachten, und nur Fleisch von so geschlachtetem Vieh darf man zu sich nehmen, soll keinen Branntwein trinken, muss einen Monat fasten und von Zeit zu Zeit im Hause und in der Moschee beten."³⁴⁾

Schlußbemerkung

Es war das Ziel dieser Arbeit, der seit der Antike bis heute fortwirkenden Vorstellung von der einseitig auf Fleisch (und Pferdemilch) beschränkten Nahrung der inner- und mittelasiatischen Nomaden die Vielfalt der Nahrungsmittel, ihrer Bereitung und Konservierung entgegenzustellen, deren sich diese Völker nach Maßgabe ihrer naturbedingten und traditionsgebundenen Möglichkeiten bedienten. Um diese Absicht in der gewünschten Intensität zu erreichen, mußte - vielleicht öfters ermüdend für den Leser - eine Fülle von Belegen ausgebreitet werden, die zwar (z.T. schon seit der Antike, hauptsächlich aber seit den Feldforschungen und Reiseberichten des 17. bis 19. Jahrhunderts) durchaus bekannt waren, aber durch die Tatsache, daß sie niemals systematisch zusammengetragen und in Relation zueinander gesetzt wurden, nicht den tendenziösen Verallgemeinerungen bestimmter Einzelzüge (maßloser Fleischgenuß, Mürbereiten rohen Fleisches, Verachtung vegetabilischer Nahrung) entgegenzuwirken vermochten. (Noch 1785, also nach Pallas und Georgi, kann Christoph Meiners in seinem Grundriß der Geschichte der Menschheit schreiben (S.91): "Es fanden sich vormals und finden sich noch jetzo viele Völker, vorzüglich aber doch Nationen von Mongolischer Abkunft, die nichts oder

fast nichts, als Fleisch, und zwar ohne alle oder doch ohne eine gehörige Bereitung assen.") Andererseits rückten Detailuntersuchungen (etwa über den Kumys und andere Milchprodukte) einzelne Nahrungsmittel isoliert in den Mittelpunkt, trugen also aufgrund ihres anders gelagerten Erkenntnisinteresses nicht zu einem Gesamtbild von der Ernährung der Nomadenvölker Mittel- und Innerasiens bei. Möge die vorliegende Arbeit inbezug auf diese Völker den von Herder (Ideen, Bd.14, S.237) formulierten Anspruch erfüllen, "zur Menschengeschichte ein schöner Beitrag" zu sein, indem sie "mit unterscheidender Genauigkeit alle Nachrichten ... von ihren Nahrungsmitteln und dem Maas ihrer Speisen ... Ort= und Zeitmäßig sammlete".

A N M E R K U N G E N

und

L I T E R A T U R V E R Z E I C H N I S

Einleitung

- 1) Herder Bd. 13 S.258f
- 2) Blackwell S.273ff
- 3) Hegel S.132
- 4) A.a.O. S.232
- 5) Gellert S.155f
- 6) Vajda 1968 S.23
- 7) Herder Bd.13 S.217
- 8) Vajda 1968 S.37f
- 9) Herodot IV,46
- 10) Vajda 1964 S.767f
- 11) Bezzola S.71, S.83
- 12) A.a.O. S.143
- 13) Berg 1959; Walter 1974

I. Die Hauptzweige des Nahrungserwerbs

- 1) Wissmann 1957; vgl. Vajda 1968 S.84-89
- 2) Radloff I S.275, S.282f, II S.260f
- 3) A.a.O. I S.284
- 4) Timkowski I S.236
- 5) Georgi, Beschreibung II S.407: "Kameele halten nur Vornehme und Priester zum Reiten und Tragen; viele Kameele sterben an der Schwindsucht"; a.a.O. I S.206: "Ein gemeiner guter Hirtenmann hat nicht leicht unter 30 bis 50 Pferde, halb so viel Stücke Rindvieh, etwann 100 Schaaf, ein paar Kameele und 20 bis 50 Ziegen. Es soll, vorzüglich in der Mittelhorde, Männer geben, deren Tabunen bis 10 000 Pferde, bis 300 Kameele, 3 bis 4000 Stück Hornvieh, an 20 000 Schaaf, und über 1000 Ziegen enthalten. Männer mit 5000 Pferden und in Verhältniß ander Vieh giebt es auch in der kleinen Horde. ... Kameele (Tye) gedeyhen in ihren warmen, salzigen Steppen ungemein." Schwarz S.127: "Ihr Hauptreichtum besteht in Pferden und in zweiter Linie in Schafen; Rinder halten sie sehr wenige, Kamele aber habe ich bei ihnen gar nicht gesehen. ... Kamele halten die Kara=Kirgisen überhaupt in viel geringerer Anzahl als die Kirgis=Kaisaken; dafür spielt aber bei ihnen die Rindviehzucht eine desto größere Rolle, was sich durch die Umstände leicht erklärt." Pallas, Reise I S.325: "Ihr zahlreichstes Vieh sind Pferde und Schaaf; Kamele und Rindvieh halten sie in geringerer Anzahl. ... Kamele findet man minder zahlreich, weil sich diese Thiere langsam vermehren." Siehe auch Pallas, Sammlung I S.120; Bergmann II S.66ff
- 6) Georgi, Beschreibung I S.173

- 7) Schwarz S.74 Anm.1; vgl. auch Georgi, Beschreibung I S.207: "Es ist noch nicht lange, dass sie Hornvieh halten. Das erste raubten sie den Kalmüken heerdenweise, und liessen es sich ungestört vermehren."
- 8) Schwarz S.74, S.127; Machatschek S.154: "Die Rinderzucht ist den Kirgisen jedenfalls sehr spät bekannt geworden und findet erst seit der russischen Eroberung durch die gesteigerte Nachfrage nach Rindfleisch und Molkereiprodukten und durch das teilweise Seßhaftwerden der Nomaden bei der eingeborenen Bevölkerung größere Beachtung."
- 9) Schwarz S.74f, S.127; Radloff I S.527
- 10) Humboldt S.202; Radloff I S.284, II S.174; Gmelin III S.397, IV S.132; Messerschmidt I S.69; Georgi, Beschreibung I S.192, S.235, S.256; Castrén, Reiseberichte S.305f
- 11) Messerschmidt I S.69; Georgi, Beschreibung I S.192: "Sie halten nur Pferde und Hornvieh, aber keine, oder doch sehr wenige Schaaf, weil die Weide für dieselben zu naß ist. Im Vieh besteht ihr Vermögen, doch hat mancher kein Stück und Mittelleute nur 5 bis 20 Pferdte und noch weniger Rinder. Ein Mann in der tschauskischen Wolost hatte im Jahre 1771. 70 Pferde und war deswegen als sehr reich berühmt."
- 12) Pallas, Reise III S.348
- 13) Castrén, Reiseberichte S.306; Radloff I S.284: "Als ich im Jahre 1860 den Altai besuchte, gab es noch im eigentlichen Altai, d.h. westlich von der Katunja, recht bedeutende Heerdenbesitzer. So wurde mir damals erzählt, dass der Altaier Toloi am Urussul 6000 Pferde besitze. Die Angabe mag etwas übertrieben gewesen sein, da der Altaier seine reichen Leute nach Tausenden von Pferden

schätzt, wie die Europäer ihre reichen Kaufleute nach den Millionen. In der Tschuja-Steppe gab es damals indessen, wie ich mich selbst überzeugen konnte, sehr bedeutende Heerden. Ich habe selbst die Pferdeheerden des Mangdai Saisan und einer reichen kalmückischen Erbin gesehen, die wohl je einige Tausend betragen konnten. In der Tschuja- und Kurai-Steppe gab es zu dieser Zeit auch Schaafheerden bis zu 3000 Stück." Pallas, Reise III S. 355, S.400; Radloff I S.377; Georgi, Beschreibung I S.235

- 14) Middendorff IV S.1311, S.1543, S.1562
- 15) Müller, Unter Tungusen S.205: "Wir erfuhren von unserm gesprächigen Wirthe verschiedene Details über seinen Viehstand. Derselbe besteht aus etwa 20 Pferden und über 10 Stück Rindvieh. Erstere sind bereits von seinem Grossvater hierher gebracht und die gegenwärtigen Individuen schon hier geboren und aufgewachsen." Georgi, Beschreibung I S.265
- 16) Middendorff IV S.1563; vgl. Müller, Unter Tungusen S.186
- 17) Gmelin S.127: "Sie halten große Heerden von Rindvieh, Pferden, Schaafen und Ziegen; ja mancher Tunguse hat gegen 500 Pferde, und die reichen haben auch Kameele." Pallas, Reise III S.240; Georgi, Beschreibung II S.316: "Steppentungusen sind fast nur in Daurien am Onon, Argun, Bargusin etc. Sie besitzen Pferde, die den vorzüglichen Reichtum ausmachen, Rinder, Schaafe, Ziegen und Kameele. In ihrer ganzen Haushaltung und Lebensart, Jurten etc. gleichen sie den Buräten, welchen sie nachahmten und schon zur Zeit der russischen Eroberungen neben denselben als Hirtenleute angetroffen wurden. Sie werden indessen nie so reich

als die Burätten, ein Tunguse mit 1000 Pferden, 500 Rindern, bis 2000 Schaafen, etwan 100 Ziegen und bis 50 Kameelen ist schon eine seltene Erscheinung, unter den Burätten aber würde er noch keine große Rolle spielen."

- 18) Müller, Unter Tungusen S.271f
- 19) Georgi, Beschreibung II S.423, S.447; Pallas, Sammlung I S.178f; Radloff II S.261-264; Thiel S.216: "Die Schafzucht ist im ganzen Land (in der Mongolei) verbreitet, am stärksten im Westen und in der Gobi, am relativ schwächsten im Norden und Nordosten." A.a.O. S.220: "Innerhalb der Mongolei ist die regionale Verteilung der Ziegen ziemlich unregelmäßig, am dichtesten sind der Westen und der Südwesten besetzt. Im Aimak Süd-Gobi gibt es sogar mehr Ziegen als Schafe. In den nördlichen Gebieten und vor allem im Osten sinkt die Zahl der Ziegen überaus stark ab."
- 20) Koenig S.97f: "Für die Relation im Herdenbestand spricht (bei den Dzachč'in) der Besitz des Gewährsmannes Žigmid, dessen Vieh sich vor der Vergesellschaftung wie folgt zusammensetzte: Schafe - 1600, Ziegen - 300, Pferde - 50, sarlyk oder chanjnyk - 45, Kamele - 75."
- 21) Prschewalski S.48: "Am meisten werden Schafe gehalten, dann kommen Pferde und Kameele; Rindvieh und Ziegen sind nur in geringer Zahl vorhanden. Jedoch ist es auch von den Umständen abhängig, ob ein Mongole überwiegend die eine oder die andere Thiergattung hält. Bei den Mongolen in der Chalcha werden die besten und meisten Kameele gehalten; im Gebiete der Zacharen hat man Ueberfluß an Pferden; in Ala-Schan werden vorzüglich Ziegen gehalten, während man in Kuku=Nor den Yacks vor dem Rinde den Vorzug einräumt." Consten II S.158f;

Tafel I S.132: "Der Stamm hat sehr wenig Rinder und auch keine große Zahl Pferde, dazu ist das Land zu trocken. Dagegen hält er Schafe und ist in erster Linie großer Kamelzüchter. Zur Aufzucht der Kamele kommt ihm der große Salzreichtum seines Landes sehr zustatten. Es werden von den Alaschan-Sanden alljährlich viele Kamele nach Urga, Kalgan und Ili verkauft." Prschewalski S.202, S. 488; Huc und Gabet S.128, S.154; Tafel I S.102f

- 22) Rubruk-Risch S.164; Prschewalski S.341f: "Als charakteristisches Tier des Gebietes der Tanguten erscheint der langhaarige Yak, welcher der beständige Begleiter der Tanguten ist. Dieses Thier wird auch in den Alaschaner Gebirgen gezüchtet und von den Mongolen im nördlichen Chalcha, welches gebirgig und reich an Wasser und Weide ist, in großer Anzahl gehalten. Dieses sind die nothwendigen Lebensbedingungen des Yak, der sich nur in gebirgigen hoch über dem Meere gelegenen Gegenden wohl befindet. Das Wasser ist ein unumgänglich nothwendiges Bedürfnis für den Yak; er liebt es sich zu baden und schwimmt sehr geschickt. Wir haben häufig gesehen, wie diese Thiere, selbst mit Gepäck auf dem Rücken über den reißenden Tetung-gol geschwommen sind." Thiel S.224: "Der Yak hat in ausgedehnten Gebieten der Mongolei eine Heimat gefunden. Seine Abstammung vom wilden Tibet-Yak steht außer Zweifel. Ob er aber einst von Tibet als Haus-Yak nach der Mongolei verpflanzt worden ist oder ob der wilde Yak früher einmal eine weitere Verbreitung hatte, ist noch nicht geklärt"

- 23) Prschewalski S.343: "Der Yak kreuzt sich gern mit dem gewöhnlichen Rinde, und die Ochsen, welche einer solchen Kreuzung entstammen und von den Tanguten Chajnyk genannt werden, sind weit stärker

und ausdauernder zum Lasttragen und werden deshalb auch weit theurer bezahlt, als Vollblutthiere." Radloff II S.264f; Tafel I S.272f, II S.152; Kozlow S.256

- 24) Pallas, Reise III S.304f; Castrén, Reiseberichte S.388f; Georgi, Bemerkungen I S.249; Georgi, Beschreibung II S.313; Müller, Unter Tungusen S.46, S.185; Middendorff IV, S.1507; Paproth S.49ff
- 25) Vgl. Rudenko S.17: "Das Schwein wurde nie und unter keinen Umständen von den Nomaden gezüchtet. Dies wird dadurch erklärt, daß die Ferkel noch lange Zeit nach ihrer Geburt zum beweglichen Leben unfähig sind." Über die Schweinefeindlichkeit des Islam vgl. das Kapitel X, S.210.
- 26) Gmelin IV S.377; Georgi, Beschreibung I S.242, II S.285
- 27) Humboldt S.220
- 28) Georgi, Beschreibung II, S.406f; Rudenko S.18:
"Die reichhaltigen Belege aus dem 19. Jahrhundert über die Bodennutzung der Kasachen und Kirgisen zeigen, daß zur Deckung der minimalen Bedürfnisse einer fünfköpfigen Nomadenfamilie soviel Vieh nötig war, das durchschnittlich 25 Pferden entsprach, wenn man von folgender Berechnung ausgeht: Einem erwachsenen Pferd entsprachen $6/5$ Großvieheinheit, 6 Schafe oder Ziegen; das Zweijährige entsprach $1/2$ Pferd, das Einjährige $1/4$ Pferd. Für die nomadisierende Familie müssen noch ergänzend die Lasttiere zum Transport des Haushalts und der beweglichen Habe und die Zahl der Reittiere, entsprechend der Zahl der erwachsenen Familienmitglieder hinzugerechnet werden."
- 29) Pallas, Reise III S.348
- 30) Koenig S. 98 Anm. 28. Nach der Untersuchung von

Žulženko im Berg-Altai-Gebiet zeigen sich die Auswirkungen der Winterweide unter freiem Himmel auf das Gewicht der einzelnen Vieharten in folgender Form: Verlust in Kilogramm: Kühe -66,0; Schafe, Alttiere -40,6; Kamele, Arbeitstiere -153,8.

- 31) Bergmann II S.65; Machatschek S.153: "Von irgendwelcher rationellen Viehhaltung und Rassenzucht ist dabei aber nur ausnahmsweise die Rede. Namentlich bei den Kasaken werden im Winter nur selten Hütten aus Kamysch oder Erdhöhlen für das Jungvieh errichtet, winterliche Futtervorräte meist nur für die Kamele bereitgehalten."
- 32) Schwarz S.77; Klemm 1935 S.121: "Auch die Burjaten, die keine großen Vorräte für den Winter sammeln, nutzen die Winterweide aus. Bei hoher Schneedecke werden zuerst Pferde darüber gejagt, um die Schneekruste zu zertreten und dann folgen Schafe und Rinder."
- 33) Georgi, Beschreibung I S.242f
- 34) Castrén, Reiseberichte S.315
- 35) Georgi, Beschreibung II S.417; Gmelin I S.226; Bergmann II S.64f
- 36) A.a.O. II S.285
- 37) Radloff I S.275; Humboldt S. 217f, S.200f
- 38) Schwarz S.126f; vgl. auch Radloff I S.463; Timkowski I S.236; Pallas, Reise II S.77; Georgi, Beschreibung I S.173; Machatschek S.153: "Viel geringer von Haus aus und auch weniger schwankend ist der Viehbestand der Bergkirgisen infolge der beschränkteren Weidegebiete und Wandermöglichkeiten; auch gab es bei ihnen wohl immer eine gewisse Winterfürsorge durch Viehhütten und Futteraufstapelung."

- 39) Bergmann II S.64f; Georgi, Beschreibung I S.116; Humboldt S.218; Radloff I S.367; Georgi, Beschreibung I S.229; Thiel S.258f: "Bei der nomadischen Viehzucht, wie sie die Mongolen seit vielen Jahrhunderten und größtenteils auch noch heute betreiben, sind die Viehherden gezwungen, sich auch im Winter ihr Futter selbst zu suchen. Die Folge davon ist, daß der Zustand der Tiere sich im Winter außerordentlich verschlechtert, daß sie abmagern, an Kraft verlieren und manchmal zu Schatten ihrer selbst werden. Zum Hunger kommen dann noch andere Gefahren, wie die strenge Winterkälte, Schneestürme, hungrige Wölfe und Krankheiten, denen gegenüber die schwächsten Tiere nur von geringer Widerstandsfähigkeit sind. Das Jungvieh ist von allen diesen Gefahren ganz besonders bedroht. Die Entwicklung der gesamten Viehzucht hängt auch heute noch davon ab, wieviel Jungvieh man über den Winter und das Frühjahr erhalten kann. In normalen Wintern mußte man früher mit einem Verlust von 20 Prozent des gesamten Viehbestandes rechnen. In einem besonders ungünstigen Winter waren örtlich, falls noch epidemische Krankheiten ausbrachen, Verluste bis zu 50 Prozent keine Seltenheit. Manche Mongolen büßten ihren ganzen Viehbesitz ein und wurden zu Bettlern." Über das türkische Wort yut (Epizootie, Viehsterben im Winter durch Unzugänglichkeit des Futters) vgl. Doerfer IV Nr.1911
- 40) Schwarz S. 77f
- 41) Middendorff IV S. 1312
- 42) Consten I S.54
- 43) Wissmann 1957 S.176f; Berg II S.49, S.73
- 44) Potapov 1953 S.40
- 45) Thiel S.287

- 46) Koenig S.105f; Tugutov S.80; Klemm 1935 S.101, S.119; Thiel S.293-300; Radloff II S.271: "... die Mongolei erlaubt durchaus nicht eine bedeutendere Ausdehnung des Ackerbaues. Es sind nur einige Oasen, in denen es möglich ist, Getreide anzubauen. Potanin nennt in der westlichen Mongolei vier Punkte: 1) die Niederungen des Bujantu bei der Stadt Kobdo; 2) beim Kloster Ulankom in der Ebene des Upsa-Sees; 3) in den Niederungen des Flusses Bulgun; 4) in den Niederungen des Flusses Ulas. Hier wird überall Gerste und Weizen gesät, Hirse nur am Flusse Bulgun. Ausser den vier grösseren Oasen giebt es noch viele kleine Flecken Landes in der westlichen Mongolei, wo man Getreide säen könnte, sie liegen aber alle so hoch, dass hier höchstens Gerste gedeihen kann."
- 47) Machatschek S.113f, S.187, S.196, S.285, S.301
- 48) A.a.O. S.153; vgl. Schwarz S.79: "Mit Ackerbau beschäftigen sich meistens nur die ärmeren Kirgisen, welche keine so großen Herden besitzen, daß sie von ihnen allein leben könnten. Diejenigen, welche ihre Herden vollständig eingebüßt haben, gehen ganz zum Ackerbau über und werden ansässig, wenn es ihnen gelingt, sich das hierzu nötige Land zu verschaffen oder ein bisher unfruchtbares Stück Land durch Anlage von Kanälen oder sonstigen Bewässerungswerken urbar zu machen." Georgi, Beschreibung II S.425; Messerschmidt I, S.57; Radloff I S.297, S.346, S.352f, S.362, S.367, S.376f: "Die Tataren treiben schon überall Ackerbau, allerorten sieht man an den Uferbergen Ackerstücke liegen. ... Auch hier haben sich schon vielfach Uebergangsstufen zwischen Vieh züchtenden Nomaden und Vieh züchtenden Jassak-Bauern gebildet. Die Tataren dieser Gruppe sind

viel reicher als die Tataren der ersten Gruppe; sie treiben zwar auch zum Theil Ackerbau aber vielmehr Viehzucht, und einzelne Katschinzen sollen sehr bedeutende Viehheerden halten." Georgi, Beschreibung I, S.117, S.191, S.193, S.229, S.235, S.256; Castrén, Reiseberichte S.314; Pallas, Reise III S.355, S.400; Potapov-Menges S.56; Georgi, Beschreibung I S.242, II S.285, S.435: "Die mehresten Mongolen unter China wohnen in Filzjurten, den kalmükischen nach ihrer äußern und innern Einrichtung gleich. Unter denen in der südöstlichsten Mongoley sind ganze Stämme so verarmt, daß sie Ackerbau treiben müssen, den China auf alle Weise unter ihnen befördert. Diese wohnen bey ihren Aeckern in Hütten von Flechtwerk mit Koth beworfen, und haben sehr wenig Vieh. Sie bauen in ihren mäßig fruchtbaren Feldern Weizen, Gerste und Roggen, auch gewinnen sie Heu." Huc und Gabet S.82; Prschewalski S.343; Potapov 1953 S.59

49) Humboldt S.256

50) Radloff I S.463

51) A.a.O. II S.271; vgl. Anm.46 dieses Kapitels.

52) Schwarz S. 125ff; Radloff I S.528: "Der Ackerbau ist bei den schwarzen Kirgisen noch mehr verbreitet als bei den Kasak. Sie bearbeiten das Land sorgfältiger und ernten im Durchschnitt etwa das 10te bis 15te Korn. Die Felder müssen künstlich bewässert werden; die Bewässerungsarbeiten der schwarzen Kirgisen sind meist sorgfältiger ausgeführt als bei den Kasak." Siever S.266f: "Eine Sache, die mich erfreute waren einige Morgen Acker=Land, worauf der schönste Waizen stand; um so mehr, da man sich überhaupt einen Begriff von den Kirgisen macht, der eben nicht zu ihrer Empfeh-

lung gereicht: Es entstand daher auch ein Wortstreit unter meinen Leuten, die größtentheils behaupteten, diese Aecker gehörten den sich hier aufhaltenden ... rußischen Läuflingen. Indessen machten einige Kirgisen, die aus nahe gelegenen Jurten uns zu besuchen kamen, dem Streit bald ein Ende, indem sie sagten, daß sie selbst das Land ackerten und nicht allein hier, sondern durch die ganze Steppe, dergleichen noch häufiger vorkommen würde. Der Ackerbau, der gewöhnlich an Fließchen betrieben wird, bringt vortrefliches Korn, besonders Waizen! Gewöhnlich ist der Regen selten, da kommen dann die Kirgisen der Saat durch Wässerung, vermittelt über die Felder geleiteter Kanäle zu Hülfe."

- 53) Schwarz S. 78
- 54) Radloff I S.465, S.463: "Die Besorgung der Aecker wird gewissen Personen des Aules oder von reichen Leuten einigen von ihnen gemietheten Ackerbau-Familien überlassen. Diese Ackerbauer bleiben während des Sommers in der Nähe der Aecker wohnen und werden von dem herumziehenden Aule aus mit dem für ihren Unterhalt nöthigen Vieh versehen. Ausserdem wird ihnen wöchentlich noch Mundvorrath geschickt." Siever S.267 berichtet auch bei den Kirgisen: "Es sind nur Dienstboten oder Sklaven, die die Feldarbeit besorgen müssen; denn der reichere Kirgise will sich noch durchaus zu keiner Arbeit bequemen."
- 55) Radloff II S.266, I S.466, S.528; Schwarz S. 116, S.127; Georgi, Beschreibung I S.175, S.208; Thiel S.321; Machatschek S.157; Wittvogel S.119(Jagd als militärische Übung bei den Kitan)
- 56) Thiel S.321
- 57) Gmelin I S.381, II S.127; Pallas, Reise I S.283, III S.240, S.304, S.362, S.367; Georgi, Beschrei-

bung I S.235, II S.285, S.287, S.291, S.313f;
Radloff I S.346, S.349, S.352; Müller, Unter Tun-
gusen S.46; Potapov-Menges S.56

- 58) Castrén, Reiseberichte S.228 Anm.; Messerschmidt I S.57; Gmelin IV S. 115, S.132; du Halde IV S.88; Georgi, Beschreibung I S.191, S.265, S.267, II S. 287, S.291, S.300; Timkowski II S.82; Machatschek S.156; Bergmann II S.64; a.a.O. II S.168f: "Von der Jemba bis zur Wolga, ist beinahe das ganze Gestade dieses Meeres mit Hütten von Kalmüken besetzt, welche der Verlust ihrer Heerden von wandernden Hütten zu Fischern erniedrigte. Welch ein Unterschied zwischen diesen Fischern und den nomadischen Kalmüken. Der Reichste besitzt dort zwei Kühe. Wie Wunderthiere werden Pferde und Kameele und Schaaf, wenn zuweilen Fremde mit solchen Thieren hinkommen, von diesen Söhnen des Meeres angesehen. Nicht bloß Mädchen und Knaben, sondern selbst Männer und Weiber staunen über die Erzählungen der Greise, von dem Leben der Steppenbewohner, von großen Heerden, von unaufhörlichen Wanderungen durch die unermeßliche Steppe. Demungeachtet leben sie glücklich bei ihren Fischspeisen, die ihnen das nahe Meer niemals versagt. Gewohnheit hat sie an eine Lebensart gefesselt, die ihnen zur andern Natur geworden ist. Sie achten die Glückseligkeit der nomadischen Brüder nicht, weil sie keinen Begriff davon haben, und mögten ihren Stand, wie wir aus ihren Liedern sehen, gegen keine Heerden ihrer nomadischen Nachbarn umtauschen. Ihre Hütten sind mit Schilfmatten bedeckt. Die Milch ihrer Kühe wird bloß für Kinder aufbewahrt. Fischbrühe dient ihnen statt Thee. Zu Fuß, indem sie alle Habseeligkeiten auf dem Rücken forttragen, ziehen sie von einem Lagerplatze zum andern. Diese Kalmüken sind von jenen bloß durch

einen einzigen Strom getrennt. Erst seit der Flucht der Horden hat sie die Armuth genöthigt, in dieser Gegend ihre Nahrung zu suchen. Dennoch welch ein Unterschied zwischen beiden?"

- 59) Eidlitz S.29
- 60) Thiel S.321; Eidlitz S.29, S.32; Carruthers I S. 229
- 61) Pallas, Reise II S.21, S.99; Humboldt S.87; Georgi, Beschreibung I S.96, S.117, S.175; Machatschek S. 156
- 62) Köppen S.1005
- 63) Radloff I S.353; Humboldt S.220
- 64) Köppen S.1005
- 65) Potapov-Menges S.57; vgl. Radloff I S.367f: "In den riesigen Waldflächen giebt es unzählige wilde Bienenschwärme, die in hohlen Bäumen ihre Zellen bauen und reichlich Honig eintragen. Diese Bienenschwärme mit sammt dem Honig nehmen die Tataren aus und verkaufen sie an die russischen Kaufleute. Der Preis jedes Bienenschwarmes beträgt einen Rubel. Würden die Schwarzwald-Tataren die Schwärme selbst behalten und die Bienenzucht pflegen, anstatt die Schwärme für einen solchen Spottpreis zu verkaufen, so könnte dieser Erwerbszweig die Leute mehr als hinlänglich ernähren, ja sogar reich machen. Die Bienen gedeihen hier vortrefflich (das beweisen schon hinlänglich die wilden Bienen) und sie sammeln hier einen sehr wohl-schmeckenden Honig. Man erzählte mir, die Biene sei früher im Altai nicht vorgekommen und erst durch die Russen eingeführt worden, dann seien viele Schwärme verwildert und hätten sich in's Unendliche vermehrt."
- 66) Pallas, Reise II S.99

II. Vegetabilische Nahrung

- 1) Hermanns S.59f; Prschewalski S.292f: "'Dsamba' (Gerstenmehl, das geröstet ist und aus einer in Gan=su wachsenden schalenlosen Gerstenspecies gewonnen wird)... ." Tafel I S.183 Anm.1: "Sie wird aus Gerste, der Hauptfrucht der tibetischen Hochtäler, hergestellt; bekanntlich ist Gerste diejenige Getreideart, die den kürzesten Sommer zur Reife verlangt." A.a.O. II S.155; Huc und Gabet S.232f, S.261: "Hauptgetreide ist die schwarze Gerste, Tsing Ku, aus welcher man die Tsamba bereitet, die man für alle Volksclassen das tägliche Brot nennen kann." Nach Montell, Durch die Steppen S.83 bereiten die Mongolen in Etsingol Tsamba aus Hirse.
- 2) Huc und Gabet S.232f, S.261: "Im Allgemeinen nähren sich die Thibetaner sehr schlecht, und genießen vorzugsweise nur Thee mit Butter und Tsamba, auch die Reichen; und es macht einen eigenthümlichen Eindruck, wenn man eine so fade werthlose Speise in einem Napfe sieht, der zweihundert Thaler gekostet hat." Prschewalski S.292f; Tafel I S.183 Anm.1; Hermanns S.60
- 3) Vámbéry 1885 S.210; a.a.O. S.424: "Sie nähren sich im allgemeinen mehr von Mehl- als von Fleischgerichten, und die Hauptstelle nimmt der Talkan ein, eine Art Mehlsuppe, ein Gericht, das unter verschiedener Form übrigens auch bei Baschkiren, Kirgizen, Oezbeken, Karakalpaken und Turkomanen beliebt ist." Radloff I S.350f, S.354, S.362; Potapov 1953 S.60f; Maurizio 1927 S.240f
- 4) Doerfer II Nr. 928; vgl. auch Ligeti 1966 S.258
- 5) Zum Wort salamat vgl. Räsänen S.397: "salamat = gekochte Grütze, Grützbrei (teleutisch) jakutisch

salamāt; ostjakisch salamut; wogulisch solmät,
= ? salamat (=Gesundheit) oder < russ. *саламат*. "

- 6) Potapov 1953 S.60: "Die Nordschoren, Teleuten und abakanischen Šorcen kochten den Brei mit Milch und gaben Butter dazu. Dieser Brei (salamat) galt als Leckerbissen für Menschen und für die Schutzgeister der Familie." Middendorff IV S.1493: "Der Tunguse kennt keine lekkerere Bewirthing als die mit Fett; demnächst folgt Mehl. Daher ist Mehl in Fett oder Butter gebraten, der durch ganz Sibirien vielberufene S'alamāt, eine Götterspeise über die nichts geht." A.a.O. IV 1551f: "Gut bewirthen ist Hauptsache. Man macht Thee, tischt Zukker, Zwiebakk und Butter auf, und kocht gar schliesslich einen grossen Kessel Salamat. Das ist was den Tungusen über die Maassen freut und er verehrt dann sicher aus Dankbarkeit einen Zobel." A.a.O. IV S.1566: "Auf dem Höhepunkte alles Gaumen- und Wanst-Genusses steht aber die Götterspeise S'alamāt. Gar einfach ist ihre Bereitung: Butter wird im Kessel zerlassen, Mehl unter stetem Rühren allgemach hinzugeschüttet, das Ganze tüchtig gekocht, endlich unter stetem Rühren kochendes Wasser so lange hinzugegossen bis der Mehlbrei zu doppeltem Umfange herangequollen. Die Wunderspeise ist fertig. ... Auch sah ich mit S'alamāt überfüllte Jakuten, den Rest in heissen Thee thun, so dass die Butter sich ausschied, obenauf schwamm und nun mit dem genussreichen Thee hinabgeschlürft werden konnte, unter Hinterlassung des nicht mehr Platz findenden Mehlrückstandes."
- 7) Radloff I S.354
- 8) A.a.O. I S.298; Potapov 1953 S.60
- 9) Potapov 1953 S.60
- 10) A.a.O. S.60

- 11) Messerschmidt I S.219
- 12) Vámbéry 1885 S.210: "Am häufigsten wird die Hirse in Milch gekocht und in der Form eines Breies, reichlich mit Schmalz versehen genossen" Schwarz S. 92
- 13) Doerfer III Nr. 1554, IV Nr.146=2091
- 14) Messerschmidt I S.219; Georgi, Beschreibung I. S.95
- 15) Gmelin I S.195f; Georgi, Beschreibung I S.100; Pallas, Reise II S.680
- 16) Georgi, Beschreibung I S.100
- 17) A.a.O. I S.230
- 18) A.a.O. II S.429; Georgi, Bemerkungen I S.303
- 19) Rubruk-Risch S.211; vgl. auch Messerschmidt I S.219
- 20) Schwarz S.92; Vámbéry 1885 S.210
- 21) Vámbéry 1885 S.48f; a.a.O. S.210: "Den Milchspeisen zunächst hat die Hirse=tarik, die ohne Mühe gebaut und auf dem schlechtesten Boden gedeiht, eine Hauptstelle in den Nahrungsstoffen der türkischen Nomaden eingenommen." Vgl. auch Schwarz S.92
- 22) Schiltberger (unpaginiert): "Von erst ist zewissen das sye in dem land nicht anders pawen dann preyen."
- 23) Carpini-Risch S.230; Rubruk-Risch S.206f
- 24) Carpini-Risch S.101; Rubruk-Risch S.135
- 25) Ibn Baṭṭūṭa-Gibb S.143; Clavijo-Strange S.191f
- 26) Ibn Fadlān-Togan S.62f
- 27) MTPL S.10b; über hei shu (黑黍) vgl. Bretschneider II S.147f: "This millet (black glutinous millet) was used in ancient times for making fermented liquors WILLIAMS suggests that the black-seeded millet of the Classics may have been a

variety of sorghum, for no species of *Milium* now cultivated has black seeds. I do not agree with this view, for there is evidence from ancient Chinese authors that sorghum became first known in China in the 3rd century of our era. It had probably been introduced from India. The character *hei*, meaning black, is not necessarily to be taken literally; it may in this case mean dark coloured."

- 28) Marco Polo-Pelliot I S.244 (Marco Polo-Bürck S. 335). Diese Angabe findet sich nicht in Marco Polo-Yule.
- 29) Maurizio 1927 S.207f: "Der Hackbau versorgte die Menschen auf ungeheuer grossen Landstrecken mit lauter breiliefernden Früchten. Die Halbkultur der Hirsearten umfasste die gesamte Alte Welt, griff über auf Formosa, ihr gehörte auch die Neue Welt an, die nur ein Getreide besass, den Mais, der eigentliches Brot ebensowenig liefert wie die Hirsearten. Nur Überreste des Hirse- und Buchweizenbaus geben für Mitteleuropa Zeugnis vom früher allgemeinen Gebrauch der Breinahrung. Wo Getreide hinkam, waren Hirse- und andere Breilieferer vorhanden, aber der grösste Teil der Menschheit ist brotlos, er begnügt sich noch heute mit breiliefernden Getreidearten. Man kann von Hirse-, Sorgho-, Reis- und Maisvölkern, von Breivölkern reden im Gegensatz zu den Brotvölkern. Was wurde nicht alles nebeneinander zu Brei und Fladen nur im nördlichen und östlichen Europa gekocht? Hirse und Buchweizen herrschen heute noch vor in einem grossen Teil Russlands (während verschiedene Hirsearten in Vorderindien Volksnahrung bilden)." Hintze 1934 S.86
- 30) Schwarz S.92; Vámbéry 1885 S.210

- 31) Potapov 1953 S.61
- 32) Maurizio 1916 S.36
- 33) Humboldt S.354; Schwarz S.92; Vámbéry 1885 S.210
- 34) Georgi, Bemerkungen I S.303
- 35) Middendorff IV S.1565f
- 36) Bergmann II S.116f: "In Ansehung der Vegetabilien ist besonders während der rauhen Jahreszeit, wo die Kühe nicht gemelkt werden, die Hauptnahrung armer Kalmüken, eine Art von dünnem Mehlbrei (Budaan). In den Wolgastädten, von den russischen Pflanzern an der Kuma und den benachbarten Tataren, kaufen die Kalmüken dazu geschrotenes Weizenmehl. Zehn Pud sind für eine gewöhnliche Haushaltung auf das ganze Jahr hinlänglich, und kosten selten über 5 Rubel." A.a.O. II S.125, S.134; Zwick S.66
- 37) Georgi, Beschreibung II S.428; Gmelin II S.127: "Brod essen sie mit großer Begierde, und pflegen auch wohl durchreisende darum anzusprechen, absonderlich für ihre Kinder, denen sie es als einen großen Leckerbissen geben." Castrén, Reiseberichte S.423; Vámbéry 1885 S.152, S.269
- 38) Tugutov S.83f
- 39) Klemm 1935 S.111
- 40) Potapov 1953 S.59ff
- 41) Rubruk-Risch S.233, S.237f
- 42) Tafel II S.34 Anm.1: "Die Mongolen und Tibeter machen Brotringel, weil sie nur bei dieser Form in der Asche ein gleichmässiges Backen erzielen." Huc und Gabet S.114, S.123; Filchner S.268; Prschewalski S.48: "Brod kennen die Mongolen nicht, obgleich sie die chinesische Semmel nicht verach-

ten; manchmal backen sie jedoch zu Hause Fladen und machen Nudeln aus Weizenmehl. In der Nähe der sibirischen Grenze essen die Mongolen schon Roggenbrot; doch weiter im Innern der Mongolei kennen sie es nicht und die Mongolen, denen wir unsern russischen Zwieback aus Roggenbrot gegeben, sagten gewöhnlich, nachdem sie ihn probirt hatten: 'Ein solches Essen hat nichts Angenehmes an sich; man klappert bloß mit den Zähnen'."

- 43) Radloff I S.354, S.362
- 44) Georgi, Beschreibung I S.179; Pallas, Reise I S. 447f
- 45) Bergmann II S.125
- 46) Klemm 1935 S.111
- 47) Schwarz S.92; nach Erdélyi S.113 wird ein vier-eckiger Butterkuchen Bouszak genannt.
- 48) Vámbéry 1885 S.210
- 49) Bergmann II S.117, S.125f
- 50) Doerfer II Nr. 797; vgl. Vámbéry 1885 S.210
- 51) Bergmann II S.126f
- 52) Potapov 1953 S.60
- 53) Prschewalski S.47; Montell S.83: "Wenn wir lange bei unsern Gastgebern bleiben, wird bestimmt eine ordentliche Mahlzeit für uns zubereitet. In wenigstens neunzig von hundert Fällen wird man zu Mehl-nudeln mit Fleisch eingeladen. Das erfordert im Kochen keine großen kulinarischen Feinheiten. Ein Teig aus Mehl und Wasser wird durchgeknetet, auf einem Brett ausgerollt und in kleine makkaroni-ähnliche Streifen geschnitten." Filchner S.139
- 54) Rubruk-Risch S.233, S.238
- 55) Marco Polo-Pelliot I S.244 (Marco Polo-Bürck S.355)

56) Potapov 1953 S.61

57) Franke 1970 S.16

58) Seyffert S.79

59) Cremer S.32

60) Seyffert S.80

61) GGM-Haenisch § 74 S.13; vgl. MNT-Haenisch § 74 S.11

olirsun: 杜梨 Ebereschen, wilder Birnbaum nach Haenisch-Wörterbuch S.123; vgl. Poucha S.148

moyilho od. moyilho=moyilsun: 果名 eine Frucht, Moilcho-Beeren nach Haenisch-Wörterbuch S.111; vgl. Poucha S.148

sudun: 草根名 Wurzel eines Grases nach Haenisch-Wörterbuch S.136; vgl. Poucha S.148 Anm. 126: "Kozin mo. südud Sanguisorba carnea, deren Wurzeln anstatt des Thees gebraucht werden"; Doerfer I Nr.219: "sudun oder südün (Sanguisorba alpina) ist im West-mittelmongolischen südüsün. Die Form südüsün scheint im Mongolischen nicht belegt zu sein, jedoch gibt es häufig Fälle, wo das Suffix -sun/-sün nach Belieben stehen und auch ausfallen kann."

cicigina: 草根名 Krautwurzel nach Haenisch-Wörterbuch S.27; vgl. Poucha S.148; Lao S.404; Franke 1970 S.9

haliyarsun: 山薤 wilde Zwiebel nach Haenisch-Wörterbuch S.58; vgl. Poucha S.148

manggirsu(n): 薤 wilde Zwiebel nach Haenisch-Wörterbuch S.107; vgl. Poucha S.148

ja'uhasu: 山丹根 Wurzel des Berg-Rot-Krauts? nach Haenisch-Wörterbuch S.87; vgl. Poucha S.148; Franke 1970, S.9: "Lilium Tenuifolium according to Lessing (Mongolian

English Dictionary 675 a, mo. sarana;

Lao S.405

62) Seyffert S.77

63) Eidlitz S. 42

64) Hahn S.545-548

65) Brand S.115: "an statt Brodts aber sammeln sie die Bollen von gelben Lilien, die sie Sarana nennen, und wann sie selbige getrocknet, zu Mehl reiben, und so fort zur Speise auf vielerley Art und Weise bereiten" Georgi, Beschreibung I S.194, S.230, II S.288; Messerschmidt I S.227: "sonst werden die 'lilia reflexa', von Tataren und Russen Saranak genannt, sehr häufig gegessen, teils roh, teils an Fleischbrühen etc." A.a.O. II S.85: "Item Liliū floribus reflexis montanum, flore rubente (Türkenbund, gelbwurzelige Lilie) (Tournefortii sp. 19), welches die Tataren Saranah nennen und häufig zu essen gewohnt sind." Gmelin I S.287, S.391, IV S.378f; Pallas, Reise III S.305, S.378; Radloff I, S.346, S.352, S.354, II S.175; Potapov 1953 S.63: "Vor der Revolution waren die Wurzeln des saran (Lilium mertagon) verbreitet, die bei allen altaischen Stämmen unter dem Namen saragaj bekannt waren." Maurizio 1927 S.10: "In Nordasien graben die Itälmen die Saranazwiebeln (von Lilium Martagon L.) aus den Vorratskammern der Mäuse. Sie betrachten dies als eine Art Tauschhandel und legen dafür den Mäusen in die Löcher Zirbelnüsse (von Pinus Cembra L.), zerbrochene Nadeln, alte Lappen und lassen auch ein Drittel der vorgefundenen Zwiebeln zurück. Bei diesem Handel benennen sie alle Dinge mit fremden Wörtern, weil sie meinen, die Mäuse verständen die Landessprache, das Itälmisch. Den eigenartigen Brauch hat Melvin R. Gilmore auch

bei den Indianern Dakotas vorgefunden. Die dortigen Eingeborenen essen leidenschaftlich gern die unterirdischen Früchte der sogenannten Erdbohne. ... Es wäre eine sehr mühsame Arbeit für Menschen, die Ernte an den wildlebenden und zerstreut stehenden Pflanzen selbst vornehmen zu wollen. Die Indianer stöbern also die Vorratskammer der Mäuse auf und eignen sich deren Inhalt an Zunächst verhält er (der Indianer) sich dem Mäusevolk gegenüber durchaus höflich und begegnet ihm in jeder Weise rücksichtsvoll. Darüber hinaus läßt er den fleißigen Sammlern immer einen Teil ihrer Erdbohnen. Damit aber noch nicht genug: er füllt die geplünderten Vorratskammern wieder mit Mais und ähnlichem auf. Die Mäuse brauchen nun keine Not zu leiden und können im nächsten Jahre wieder tributpflichtig gemacht werden." Eidlitz S.48: "Roots and bulbs, particularly of some species of Liliaceae and Polygonaceae, have played a considerable part in Siberian and Eskimo economies but less so in northern Europe. In Siberia it was common practice to rob mice of their winter stores, this being a relatively easy way of obtaining a fair amount of roots. This was done by Chukchi, Koryaks, Itel-mens, Russians on Kamchatka, Evenks, Yakuts, some Tatars, Buryats and the Eskimos on Bering Strait, in northern Alaska and on St. Lawrence Island. ... Sarana is given the following Latin names in the sources: *Fritillaria kamchatika*, *Fritillaria sarana*, *Lilium martagon* or *mertagon*. It seems to have been particularly important in southern Siberia, for Turkish-speaking peoples such as Shors, Tofalars and Altays but also for Buryats. According to Potapov (1953), the Shors in the basins of the Mrassa and Abakan made flour from sarana. They removed the soil from the root, boiled it and

dried it in the sun and then ground it into flour with which they made bread." Zum Wort sarana vgl. auch Räsänen S.403

66) Pallas, Reise III S.305

67) Georgi, Bemerkungen I S.206: "Lilium pomponium L. T. Jokta. B. Sarana. An freyen Bergen um den ganzen Baikal nicht sparsam. Die Stängel werden über 1 Fuß hoch, und bleiben schwach. Die Zwiebeln und prächtigen Blumen aber erhalten meistens die in Europäischen Gärten gewöhnliche Grösse. Lilium martagon L. Türkischer Bund. In allen bergigten nicht sehr hohen Wäldern sehr häufig, und von ansehnlicher Grösse.

Die Heiden geben ihr die Nahmen der vorigen und essen die Zwiebeln beyder, die sie graben oder den Mäusen nehmen, und ein wohlschmeckend Gericht sind, zu allen Zeiten des Jahres, da sie sich auch mit denselben zum Winter versorgen." A.a.O. I S.303; Gmelin II S.126; Hiekisch 1879 S.84; Eidlitz S.46

68) Tugutov S.86

69) Georgi, Beschreibung II S.410; Pallas, Sammlung I S.179

70) Gmelin I S.381; Pallas, Sammlung I S.179f: "Ich könnte von der Nahrung der Mongolen und Buräten schweigen, weil fast nichts bei ihnen von den Kalmückischen Gebräuchen merklich unterschiednes bemerkt wird, wenn nicht die in ihrem Vaterlande gewöhnliche wilde Wurzeln, die sie mit zur Speise samlen, erwähnt zu werden verdienten. - Die Zwiebeln von der gemeinen und zinoberrothen Türkischen-Bund Lilje (Lil. pomponium mongol. Tumusu) und von den Feuerlilien (Lil. bulbiferum mongol. Saran) sind nebst den Wurzeln des Natterzungenkrauts (Polygonum viviparum mongol. Mykir) die

gewöhnlichsten. Jene werden am meisten roh gegessen, und auch zum Brey getrocknet. Letztere sammeln auch die Buräten, wie die Tungusen, aus den Hölen (Urgan) gewisser Feldmäuse, welche selbige nebst den Sanguisorben und andern Wurzeln zu ihrem Wintervorrath häufig einsamlen," Pallas, Reise III, S.350: "Die Wurzeln der gemeinen und hochrothen Türkischen Bundlilien, wovon erstre (Lil. Martagon) in waldigten, letztere (Lil. Pomponium) in allen ofnen Gebürgen am Jenisei häufig sind, werden ebenfalls fleißig gesammelt. Jene Zwiebel heisset bei den Tataren Sary (gelbe) Schep, der letztern aber Akschep (die weisse) und die Bel-tiren nennen den Junius, da man selbige am meisten gräbt Aktschep=ai. Was nicht roh gegessen wird, das hebt man auf und isset es gemeiniglich in der Asche gebraten, wie Castanien, oder in Wasser gekocht, mit Milch und Butter. Die Sagajer nehmen viel von den Wurzeln der rohen Lilie aus den Vorrathshölen der grauen Steppenmäuse (*Mus socialis*). Sonst gräbt man beyde Arten mit dem oberwähnten Werkzeug Ossuk." A.a.O. II S.680; Georgi, Beschreibung II S.428; Georgi, Bemerkungen I S.206; Maurizio 1927 S.21f: "Zwiebeln von *Lilium pomponium* L. werden ... auch in Kamtschatka und in Nordchina auf Vorrat gesammelt. Für Nordostsibirien erwähnt Sieroszewski *Lilium spectabile* und *Lilium Martagon*. Zwiebeln, Bulben oder Wurzeln der Liliaceen sind auch für Nordamerika überaus wichtig, so *Camassia esculenta* Lindl. gen. kamasch oder quamosch, die Sturtevant den hauptsächlichen und größten Bestandteil der Indianernahrung des Nordwestens bis zu der Vancouverinsel nennt. Die fleischige Wurzel ist von gutem Geschmack und Geruch, sie wird geröstet, gekocht gegessen und der eingedickte zuckerhaltige Aufguß

ist eine Festspeise. Sturtevant und Parker zählen ein Dutzend derlei Zwiebelgewächse auf, von denen einige auch in Nordasien gegessen werden: *Lilium auratum* Lindl., *L. superbum* L., *Allium canadense* L., *A. cernuum* Roth., *A. odorum* L., *A. reticulatum* Fraas, *A. rubellum* Bieb., *A. senescens* L., *A. sphaerocephalum* L., *A. stellatum* Fraas und unsere allbekannten *A. vineale* L. und *A. ursinum* L."

- 71) Diese Wurzel ist unter dem Namen Korun oder Chorum (wohl die Sarana) sowohl bei den Jakuten als auch bei den Tungusen bekannt. Gmelin II S.469; Middendorff IV S.1565
- 72) Tugutov S.81
- 73) Radloff I S.436, S.352, S.354, II S.175; Potapov 1953 S.63; Eidlitz S. 48: "Tjeremša (*Allium ursinum*, *Allium victorialis*) was used in particular, like sarana, in the Altay region, for instance by Altays, Russians, Tofalars and Karagasy. It was also recognized as a remedy for scurvy and was an important food for the Itel'mens. In Europe it has played a part in popular medicine and as an amulette."
- 74) Potapov 1953 S.64
- 75) Georgi, Bemerkungen I S.206; a.a.O. I S.303; Thiel S. 315: "Sehr weit verbreitet ist der Gebrauch der Altai-Zwiebel (*Allium altaicum* Pall.), die im Geschmack den kultivierten Zwiebelsorten in keiner Weise nachsteht. Früher wurde sie in großen Mengen nach China exportiert. Im Norden des Landes stehen andere Zwiebelarten im Vordergrund der Nutzung, so *Allium victorialis* L., *A. senescens* L., *A. lineare* L. und *A. odorum* L. In der Gobi treten an die Stelle der vorgenannten Arten *Allium mongolicum* Rgl. und *A. polyrrhizum* Turcz."

- 76) Pallas, Reise III S.293
- 77) Gmelin II S.470
- 78) Tafel I S.316
- 79) Potapov 1953 S.64: "Die Šorcen am Abakan nennen diese Pflanze (*Paeonia onomala*) kyzyl siberek oder tengri kogrezi 'himmlischer Donner'. Der letztere Name ist ebenfalls bei den Šorcen am Oberlauf des Mrassy unter dem Terminus tengere tarslagy 'himmlischer Krach' bekannt. Die Herkunft dieses Terminus wird damit erklärt, daß *Paeonia onomala* die Fähigkeit besitzt, Donner herbeizuholen. Die Šorcen am Fluß Kondoma behaupteten, daß während des Donners die Wurzeln dieser Pflanze bitter schmecken." Georgi, Beschreibung I S. 230; Radloff I S.354; Pallas, Reise II S.680
- 80) Pallas, Reise III S.350
- 81) Pallas, Sammlung I S.180; Thiel S.315 *Paeonia hybrida* und *Paeonia albiflora* Pall.
- 82) Pallas, Reise III S.349, II S.680; Georgi, Beschreibung I S.194; Potapov-Menges S.57; Radloff I S.346, S.352, S.354, II S.175; Eidlitz S.48f; Kantic (*Erythronium dens canis*, dog's-tooth lily) was also important in the Altay region, where the roots were even traded in the 18th century. ... Kantic seems to have been of decisive importance for the Tuba (Urianchai) on the Upper Yenisey (Carruthers 1, 1913, 220): 'In summer reindeer-milk is the staple diet, supplemented by the roots of a herb called kantic - a liliaceous plant which they dig up with hoes in the forests. In winter they live on the powdered roots of this herb and on the salted meat of the game they killed in the previous autumn.' Flour was also made from this root in the Altay region."

- 83) Radloff I S.354; zum Wort kandyk Räsänen S.231:
"kandyk = erythronium dens canis (teleutisch, oiro-
tisch, sagaisch, koibalisch) (russ.) *КАНДЫК*
- 84) Pallas, Reise III S.349f
- 85) Potapov 1953 S.62f
- 86) Pallas, Reise III S.350; Pallas, Sammlung I S.
179f: "Wurzeln des Natterzungenkrauts (*Polygonum*
viviparum mongol. Mykir)." Georgi, Beschreibung
I S.230: "Mikir (*Polyg. viviparum* L.)." A.a.O.
II S.320; Georgi, Bemerkungen I S.208f: "*Polygo-*
num bistorta L. R. Makarschinow Koren. B. Mikir.
In feuchten, freyen oder wenig buschigten Thälern,
und auch oft oben auf hohen Bergrücken.
Die hiesigen Heiden speisen die Wurzel und trin-
ken auch Thee von derselben. Im ersten Fall giessen
sie gewöhnlich das erste Wasser ab, zu Thee deucht
ihnen dasselbe am besten. Sie graben sie selbst,
oder nehmen sie den Mäusen." A.a.O. I S.303;
Thiel S.315
- 87) Gmelin II S.126f, S.469; Middendorff IV S.1565
- 88) Pallas, Reise III S.350; Georgi, Beschreibung I
S.230, II S.320, S.428; Georgi, Bemerkungen I
S.201
- 89) Pallas, Sammlung I S.130, II S.680, III S.350;
Bergmann II S.118: "Bloß die Knollen einer Pflan-
ze, welche sie Bodmanzäck (Anm.: Der Kollegien-
assessor Weseloff hat kürzlich die Entdeckung ge-
macht, daß diese Knollen getrocknet und zerstampft
eine Art Mehl liefern, das dem Roggenmehle wenig
nachgiebt. Diese Entdeckung scheint um so wich-
tiger zu seyn, da solche Brodknollen einzeln so
häufig an der Wolga seyn sollen, daß ein Knabe
täglich ein halbes Pud davon sammeln kann. Die
Botaniker nennen diese Pflanze *Sagittaria vulga-*
ris.) nennen, die häufig an dem Wolga=Ufer ange-

troffen wird, bietet ihnen getrocknet, und roh, eine angenehme Speise dar. Arme Kalmücken, welche an der Wolga wohnen, sammeln sich jährlich einen Vorrath von diesen Knollen zum Winter ein." Georgi, Beschreibung I S. 331, II S.410

- 90) Pallas, Sammlung I S.219f; a.a.O. Reise I S.319f; Georgi, Beschreibung II S.410; Maurizio 1927 S. 73f: "Nährstoffreiche stark verzweigte Wurzelstöcke der Wasserpflanzen hatten großen Wert für die ursprüngliche Wirtschaft. Ich führe nachstehend die betreffenden Pflanzen auf, so vollständig als möglich. *Sagittaria sagittifolia* L. und *Alisma plantago* L., beide den Alismaceen angehörend, liefern besagte Nahrung. Neben der genannten *Sagittaria* die für die Indianer ein wichtiges Nahrungsmittel (important article of diet) darstellt, wird von ihnen auch der Wurzelstock von *S. latifolia* gesammelt und gleich jener benutzt. *Alisma* muß vorher durch Trocknen entgiftet werden. Aber auch *Sagittaria* und der gleichfalls genossene *Butomus umbellatus* L. (*Butomaceae*) müssen vor dem Genuß entsprechend behandelt werden. Es kann nicht gezweifelt werden, daß die Wurzelstöcke und Bulben dieser Pflanzen massenhaft gegessen werden. Wir besitzen darüber viele Berichte, so aus Rußland (Archangel), aus der Moldau, auch aus China und dem nordwestlichen Teil von Nordamerika. In China wird eine Abart der *Sagittaria* die *S. var. chinensis* angebaut; die faustgroßen eßbaren Bulben seien schmackhafter als Kartoffeln. Die Kalmücken und Makuten backen die Wurzelstöcke von *Butomus* in Asche. Dieselbe Bedeutung haben die Wurzelstöcke der Nymphaeaceen besonders der Wasserlilien *Nymphaea alba* L. und *Nuphar luteum* Lm. und vielleicht auch der Typhacee *Typha latifolia* L., obgleich deren Wurzelstöcke

eher als Hungernahrung verzeichnet werden."

- 91) Pallas, Reise III S.350; Georgi, Beschreibung I S.194, S.230; Gmelin I S.381: "Sie bauen auch das Feld, und bedienen sich der Früchte desselben zu ihrer Nahrung. Gleich den übrigen Krasnojarskischen fremden Nationen nähren sie sich auch von einem in dortigen Gegenden häufigen Erdgewächse, oder vielmehr von den Wurzeln desselben, welche da sie aus vielen kleinen rundlichten Wurzeln, die durch eine dünne Faser zusammen hangen, bestehen, in der Russischen Sprache Erdnüsse (*Lathyrus arvensis repens tuberosus*) genennet werden und den Zwiebeln des gemein, und eines Zinnberrothen Türkischen Bundes, wie auch einer andern Art Lilien." Nach Maurizio 1927 S.68 fanden die Knollen gewisser Hülsenfrüchte weit geringere Beachtung. Die Bulben von *Lathyrus tuberosus* L. waren wohl am beliebtesten.
- 92) Messerschmidt II S.97; Middendorff IV S.1565; Gmelin II S.467f
- 93) Gmelin II S.469; Middendorff IV S.1565; Maurizio 1927 S.22f: "Dieses Volk (die Jakuten) gräbt nach Wurzeln, ißt die Innenrinde der Bäume, besonders der Kiefer (*Pinus silvestris* L.), ißt Sauerampfer und Arten der wilden Zwiebel und des wilden Knoblauchs; die Samen von *Plantago media* kocht es zu einer Grütze. Der Sauerampfer, wilder Knoblauch und Zwiebelgewächse, wilder Rettich, *Cochlearia sisymbroides* Dec. var. *Czekanowski* anob. Trautv., *Potentilla anserina* u.a.m. liefern Blattgemüse. Die Namen und die Art der Zubereitung dieser Kräuter weisen darauf (nach Sieroszewski), daß die Jakuten sie von den Russen kennen lernten. Dagegen hätten sie die Kenntniss des Gebrauches von Zwiebeln und Wurzeln auf ihrer Wanderung aus dem

Süden mitgebracht, denn dort seien sie ebenso beliebt wie bei den Jakuten; wie dort werden sie aus Mäuse- und Hamsterlöchern gegraben. Die fünf Pflanzen, die hier vorwiegend in Betracht kommen, und auch bei uns bekannt sind, haben turanische Namen; es sind dies *Butomus umbellatus*, *Sanguisorba officinalis*, *Typha latifolia* und die bereits genannten *Lilium Martagon* L. *spectabile*."

- 94) Prschewalski S.302; Tafel I S.316, II S.123, S. 155: "Und vom Herbst an bis ins Frühjahr hinein steigen sie (die Frauen und Mädchen in Dscherku) überdies in Scharen auf die Berge und graben nach den erbsengrossen Knöllchen der *Potentilla*, die wie überall in Tibet, so auch in K'am in geröstetem Zustand eine sehr beliebte Zukost bilden." Kozlow S.142; Maurizio 1927 S.25: "*Potentilla anserina*, Rosaceae, von den Tanguten Dschumä genannt (bei uns in Europa überall vorkommend), wächst um den Kuku-nor im Zaidam, auf alten Lagerplätzen, an weidenreichen Bergabhängen und in Tälern."
- 95) Tafel II S.123
- 96) Middendorff IV S.1566; Müller, Unter Tungusen S.148
- 97) Radloff II S.175
- 98) Radloff I S.354; Pallas, Reise II S.680; Georgi, Beschreibung I S.194, S.230; Maurizio 1927 S. 156f: "Der Barszcz, der saure Aufguß aus Bärenklau. Weit besser sind wir über die Anfänge des Einsäuerns einer wildwachsenden Pflanze unterrichtet, nämlich über den Bärenklau *Heracleum Sphondylium* und seine nächsten verwandten *H. Parnaces* und *H. sibiricum* L. Unter barszcz, d.h. Bärenklau, verstand man in Polen und Rußland sowohl die Pflanze wie den aus ihr bereiteten Aufguß. Die Pflanze und deren Benutzung war deutschen

und schweizern Botanikern des 16. und 17. Jahrhunderts nicht unbekannt. Hartwich erwähnt bei dem Anlaß Bauhin, Dodonaeus, Tabaernomontanus u. a.m. Heracleum-Stengel wurden wie die Stengel des Rumex alpinus nach Entfernung der Rinde roh gegessen. Noch in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts aß man den Bärenklau in Polen als Grünkraut, nach Art des Spinats. Die eingesäuerten Blätter und Stiele gaben einen Aufguß, 'Barszcz' genannt. Nach den von Rostafinski angeführten Quellen war er in den Jahren 1845 und 1860 noch vielfach in Gebrauch. Er selber fügt dem bei, daß im früheren Kongreßpolen, in Galizien und in Litauen, das Volk hier und da aus dem Bärenklau eine gesäuerte Suppe noch immer bereite. Dieser echte ursprüngliche Barszcz war ungemein verbreitet, er war bekannt in Nord- und Osteuropa, im ganzen nördlichen Asien bis nach Kamtschatka und im nördlichen und nordwestlichen Küstenstrich Nordamerikas." Eidlitz S. 46f: "The angelica plant (Angelica Archangelica and Angelica silvestris) has been described by Fjellström (1964), who has shown that it was important as a source of vitamin C, that it has long been part of the diet of Lapps and Scandinavians and that it has also been used in Eurasia as well as on Greenland. ... Angelica has thus been used on Iceland, in Norway and Sweden, by Lapps, Finns, Russians and Estonians. Angelica littoralis was used by Danes on Fyn as a protection against infection. Komi, some Turkish peoples, e.g. Yakuts, and some Tatars have also used this plant, as have people on eastern as well as western Greenland. ... This plant (Heracleum sibiricum) belongs to the same family as angelica and probably has the same high content of vitamin C. The stem is used most and

is known by the Russians as *sladkaja trava* (süßes Gras). Apart from the Russians, it is used raw or in the form of soup by Komi, some Tatars and Itel'mens, while the root is used by certain Eskimos. The Russians used it to make aquavit." Seyffert S.75f: "Der Lappe Turi erzählt uns, daß seinem Volke der Wert der Milch für die Erhaltung der Gesundheit recht wohl bekannt gewesen ist: 'Früher aßen sie Fleisch, Blut und Milch. Da gab es statt des Morgenkaffees Renntierblutsuppe, und dahinein taten sie Renntiermilch - (Renntiermilch ist sehr fett; nach Grimmer enthält sie 15-19 %, nach Barthel und Bergmann sogar 22 % Fett) -, die im Sommer zubereitet war. Und die früheren Lappen waren groß und gesund.' Dieser kurze Bericht ist für unser Thema von ganz außerordentlicher Bedeutung! Was heißt nämlich 'Renntiermilch, die im Sommer zubereitet war'? Turi selbst klärt uns darüber auf: im Sommer wurde Sauerampfer (*Rumex acetosa*) gesammelt, zu Brei verkocht und mit Renntiermilch vermischt. Dieses Gemisch ließ man in einem Renntiermagen trocknen als Vorrat für den Winter. Nun wissen wir, daß Sauerampfer eines der besten und bekanntesten Heil- und Vorbeugungsmittel nordischer Völker gegen den Skorbut ist, er enthält wie auch noch andere grüne Pflanzen, den antiskorbutischen Stoff C, der übrigens auch in der Milch enthalten ist, wenn die Tiere das richtige Grünfutter haben können. An Stelle des Sauerampfers wird auch vor allen anderen Pflanzen die Engelwurz (*Angelica*) und das Löffelkraut (*Cochlearia*) verwendet. Übrigens erwähnt Turi in diesem Zusammenhang auch den Saft der Birke, der dieselbe Wirkung hat, wie der oben erwähnte Saft der Kokospalme. Bei den Korjäten fand Kennan ein ganz ähnliches Gemisch von Blut, Talg, halbverdaulichem Moos aus dem Renntiermagen

und getrockneten Gräsern. Der Skorbut ist ebenso wie Beri Beri eine Avitaminose, eine Mangelkrankheit, die bei der einseitigen, gänzlich abwechslungslosen Ernährung, wie sie im hohen Norden dem Menschen aufgezwungen ist, seinen gesundheitlichen Zustand aufs schwerste beeinflußt. Sie entsteht also durch Nahrung, der der wichtige Ergänzungsstoff C fehlt, eben der 'antiskorbutische Stoff'. Nach Berg und Vogel hat man an Skeletten aus vorgeschichtlichen Gräbern Knochenveränderungen durch skorbutische Blutergüsse in einer Häufigkeit von 80 % gefunden, eine Zahl, die die verheerenden Wirkungen des Skorbut in diesen Gegenden wohl zur Genüge kennzeichnet. 'Und die früheren Lappen waren groß und gesund', sagt Turi. Heute sind sie klein, sie sind 'gebeugt und die Beine sind krumm'. Es ist durchaus wahrscheinlich, daß die geringe Körperhöhe der Lappen (nach Virchow durchschnittlich 150 cm) wie die Kleinwüchsigkeit der Arktiker und vielleicht auch mancher anderer Völker doch auch mit der Ernährung zusammenhängt, aber gewiß nicht mit ungenügender Ernährung in quantitativem Sinne, d.h. als Kümmerform, die nicht satt zu essen hat, sondern ganz im Gegenteil mit ungenügender Ernährung in qualitativem Sinne, d.h. mit einer Art Avitaminose! Es fehlen ihrer Nahrung ganz entschieden besonders lebenswichtige Stoffe - antiskorbutische, antirachitische (daher die von Turi erwähnten krummen Beine) u.a. -, wodurch am Ende sogar ein Aussterben erfolgen muß. Eine Folge dieser einseitigen unvollständigen Nahrung ist ohne Zweifel auch die äußerst geringe Widerstandskraft gegen aller Art Infektionskrankheiten."

- 100) Pallas, Sammlung I S.130
- 101) Pallas, Reise II S.21
- 102) Thiel S.315
- 103) Potapov 1953 S.64
- 104) Tafel I S.343
- 105) Potapov 1953 S.68
- 106) Pallas, Reise I S.366f
- 107) Thiel S.315f
- 108) Eidlitz S.66
- 109) Gmelin II S.470; Middendorff IV S.1565; Hahn S. 547f; Fehlinger S.157f; Maurizio 1927 S.22; Eidlitz S.56: "Erman (II,1838,277) has shown that bark was an integral part of the Yakut diet: 'Weit wichtiger ist für die meisten Jakuten die Milch ihrer Kühe und Stuten. Sie haben im Sommer Überfluss daran und gebrauchen sie dann unvermischt zu mancherlei Speisen. Zum Winter wird aber ein Vorrath von Milch in Gefässen aus Birkenrinde gesammelt, von dem man täglich Einiges mit Wasser verdünnt und mit vegetabilischen Substanzen zu einem Brei kocht. Nur in der Nähe der Russen verschaffen sie sich Mehl zu diesem Zwecke; in entlegeneren Jurten dient aber noch immer die untere Rinde von Fichten und Lärchentannen als tägliches Brod. Man zerstösst diese in Mörsern, welche, eben so wie die Wände der Jurten, aus gefrorenem und über einem Gerippe aus Stäben gestrichenen Kuhmist geformt sind.' It was also the poorest Yakuts who depended most on bark. According to von Middendorff (1875,1565) a poor Yakut family ate an average of 16 pud (ca. 260 kg) pine bark a year. Since fishing was the primary activity of the poor Yakuts, it seems reasonable to suppose that

bark was often combined with fish. Maak (1887, 54) calculated that in 1859 the Yakuts in Vilyoy-ski Okrug used 10-100 pud (ca. 163-1630 kg) per family and year, depending on the size of the family, its assets and the state of agriculture."

110) Pallas, Reise III S.350

111) Georgi, Beschreibung I S.231

112) Eidlitz S.54f

113) Humboldt S.177; Radloff I S.368f: "Grosse Bäume geben nach Angabe der Eingeborenen bis 30 Pud Cedernüsse, die schlechtesten wohl nie weniger als 2 Pud. Der Preis der Cedernüsse ist ziemlich hoch, da die Nachfrage nach dieser Waare ausserordentlich ist, denn sie ist der Lieblingsleckerbissen der russischen Einwohner Sibiriens und des ganzen nördlichen Russland. An Ort und Stelle ist der Werth des Puds Nüsse 1-2 Rubel Banko, also etwa 50-60 Kopeken.

Das Sammeln der Nüsse bietet keine Schwierigkeiten. Es sind dazu stets mehrere Leute nöthig. Einige erklettern den Baum und schlagen die Zapfen jedes einzelnen Zweiges mit langen Stangen ab. Unten werden die Zapfen gesammelt und in kleine, aus Balken gebaute Behältnisse gelegt. Später werden die Zapfen in heisse Asche gelegt, die Nüsse entfernt und dann gesichtet. In einem reichen Cedernjahr ist es für zwei Menschen eine Leichtigkeit in einem Tage 20-30 Pud Nüsse zu sammeln. In guten Jahren kann also der Arbeiter hier leicht an einem Tage 3-5 Rubel und mehr reinen Verdienst haben." Potapov-Menges S.57; Potapov 1953 S.65; Eidlitz S.66f: "In addition to the above, the following groups picked cedar nuts: Tofalars, northern Altays, Tatars, Evenks, Komi, Nentsy, Khants, Mansi, Koryaks, Nivkhi, Oroks and Ainu.

We are told by Borgström (1964,188) that 'The Cembra pine of Siberia ... produces a couple of million tons of seed in its pine-cones annually. These pine seeds are an important food for the wild animals of the taiga but they are also collected in bulk in the autumn for use as human food during the winter. Various Siberian peoples learnt at an early stage - as the Chinese before them had done with the soybean - to make milk from these seeds by various kinds of pulping and boiling procedures.'

114) Pallas, Reise III S.305

115) Thiel S. 317

116) Potapov 1953 S.41; Potapov-Menges S.57

117) Tugutov 1957 S.81; Klemm 1935 S.126

118) Maurizio 1927 S.56; vgl. auch Fehlinger S.157

119) Pallas, Reise III S.351; Gmelin II S.80: "Noch vor unserer Abreise aus dem Ostrog brachte man uns eine Art wilden Buchweizens, die in diesen Gegenden häufig ist, und von dem gepflanzten Buchweizen nur in der Größe und darin unterschieden ist, daß der Saame keine gar gerade Winkel hat (Anm.: Man hat diese Art Buchweizen auch in dem Krasnojarskischen, wohin sie vor diesem aus der Kalmückey gebracht seyn soll. Er wird aber jetzo bey Krasnojarsk gepflanzt, und die Gritze davon schmeckt so gut als die gemeine Art. Ich habe auch in Catharinenburg diese Art Buchweizen in einem Garten gesehen, dessen Besitzer sie aus der Kalmuckey gebracht hatten. Es ist aber *Fagopyrum fructu asperò* Amm. l.c. n 42.p.163. *Helxine caule erectiusculo* Linn. h. Ups. p.96 n.1. Die Argunischen Einwohner nennen ihn, weil er daselbst wild wächst, Dikusch, die Krasnojarsker aber vielleicht mit dem Kalmukischen oder Tatarischen Na-

- men Kyrlyk.)" Maurizio 1927 S.212f
- 120) Gmelin III S.351, S.383
- 121) Diese Angabe ist enthalten in Radloff II S.271; Bičurin S.57: "Das letztere (das Kraut Ssulä) ähnelt dem Riedgras, hat aber einen getreideartigen Halm mit einer Aehre; seinen Saamen kann man zur Hungerszeit als Speise gebrauchen. Beim Vieh erzeugt es den Durchfall."
- 122) Maurizio 1927 S.38f: "Zwei Gräser liefern den Mongolen den Brei, den sie mit Fett anrichten und für sich, oder den Ziegeltee trinkend geniessen: *Arundo villosa* Trin. (*Psamma villosa* Maxim.) und *Elymus giganteus* Vahl. (*E. arenarius* L.). *Arundo* ist auf Dünen und beweglichem Sand im mongolischen Russland weitverbreitet und scheint eine gut gekennzeichnete Art zu sein; sie wurde von A. Bunge in Südmongolien im Jahre 1831 entdeckt, jedoch von Botanikern fast vergessen. *Elymus giganteus* unterscheidet sich von *E. arenarius* L., dem Strandhafer der Nord- und Ostseeküste, durch erhebliche Grösse aller Teile, die Früchte nicht ausgenommen. Vielleicht liegt in ihm nur eine größere Form von *E. arenarius* vor. ... Die Mongolen unternehmen große Reisen in die Gebiete der wandernden Dünen, um sich einen Vorrat der Körner zu verschaffen. Sie versorgen sich vorher mit Wasser, machen die mühevollen Reise nicht zu Pferde, sondern auf Kamelen, denn inmitten der Sandberge ... trifft man außer diesen harten Gräsern keine andern Pflanzen. ... Die Armen mieten zu der Reise ein Kamel und geben hierfür dem Besitzer als Mietzins die Hälfte des Ertrages. *Elymus* schätzt man höher als *Arundo*, doch sammelt man mit großem Eifer beiderlei Früchte." Thiel S.313: "I.W. Palibin beschreibt wildwachsende Pflanzen (*Timouria villosa*).

sa, *Elymus giganteus* Vahl.) deren Samen wie Getreide verwendet werden."

- 123) Prschewalski S.199; Maurizio S.24f: "Zwischen dem Kies in der Ala-schaner-Wüste, einem Teil der Wüste Gobi, erscheint, wenn auch nur sporadisch, *Agriophyllum gobicum* (Sulchir), das den Mongolen als Nahrung dient. ... *Agriophyllum gobicum* (Bunge), gen. Sulchir (Chenopodiaceae), ist eine Salzpflanze, die vom 48° n. Br. an in ganz Zentralasien vorzugsweise auf reinem Sand wächst. Daneben gibt es auch eine andere Art *A. arenarium*." Thiel S.315: "In fruchtbaren Jahren werden die Früchte dieser Pflanzen (*Agriophyllum arenarium* M.B.) in großen Mengen - 100 bis 200 kg je Aratenfamilie - gesammelt. Chemische Analysen der Zusammensetzung der Samen der *Agriophyllum arenarium* M.B. haben gezeigt, daß sie ein wertvolles Produkt sind und an Stärke- und Eiweißgehalt den gewöhnlichen Getreidearten kaum nachstehen."
- 124) Maurizio 1927 S.62
- 125) A.a.O. S.22
- 126) Müller, Unter Tungusen S.268f, S.119f; Gmelin II S.467f; Pallas, Reise III S.350f; Georgi, Beschreibung I S.194; Georgi, Bemerkungen II S. 820; Tugutov S.81; Potapov 1953 S.65; Eidlitz S. 62; Thiel S.314f
- 127) Middendorff IV S.1493
- 128) Georgi, Bemerkungen I S.208, II S.820; Tugutov S.81; Eidlitz S.62: "The Yakuts made relatively little use of the abundance of berries in their area according to Seroševskij(1896,320), who estimates that an average family consumed 10 pud (163 kg) a year, half of them lingonberries. The Evenks made use of berries. The Sym Evenks are estimated to have consumed 50-800 kg lingon-

- berries a year per family (Vasilevič 1931, 144)."
- 129) Potapov 1953 S.65
- 130) Middendorff IV S.1493f; Tugutov S.81
- 131) Middendorff IV S.1494
- 132) Georgi, Bemerkungen II S.820; Gmelin II S.468;
Georgi, Beschreibung I S.194; Maurizio 1927 S.
23: "Die Jakuten essen fast alle Waldbeeren mit
Ausnahme der Himbeere, die sie meiden und fürch-
ten, 'weil die Himbeere auf Gräbern wächst'. Der
Menge nach stehen an erster Stelle *Vaccinium Myr-
tillus* und *Arctostaphylos uva ursi*, der Güte und
Beliebtheit nach *Rubus arcticus* und *Fragaria ves-
sa*. Doch erfreuen sich bei den Jakuten die Beeren
keines besonderen Vorzugs; sie spotten der Tungu-
sen und nennen sie 'tungusische Waldbeeren- und
Moosbeeren-Esser' (*Oxycoccus quadripetala* Gil)."
- 133) Gmelin II S.468; Middendorff IV S.1566
- 134) Pallas, Reise III S.350f; Georgi, Beschreibung I
S.194
- 135) Pallas, Reise II S.507
- 136) Prschewalski S.386; Tafel II S.54
- 137) Maurizio 1927 S.24

III. Fleischnahrung

- 1) Carpini-Risch S.101
- 2) Rubruk-Risch S.46
- 3) Montell, Durch die Steppen S.83; Gmelin II S. 459; Vámbéry 1885 S.210, S.212; Schwarz S.87f:
"Von der Nahrung der Kirgisen macht man sich gewöhnlich eine ganz falsche Vorstellung; in Anbetracht ihres großen Viehreichtums glaubt man, sie müßten sich ausschließlich oder doch vorzugsweise von Fleisch nähren; dies ist aber in Wirklichkeit nicht der Fall. ... Nur bei festlichen Gelegenheiten sowie bei der Bewirtung eines vornehmen Gastes genießen sie Fleisch, dann aber auch in unglaublichen Quantitäten" Radloff I S.298, S.301; Potapov 1953 S.53; über das Essen des gefallenen Tieres Rubruk-Risch S.45; Brand S.109; Pallas, Sammlung I S.128: "Mittelmäßige und selbst wohlhabende Kalmücken schlachten nicht gern ein eignes Stück Vieh; nicht sowohl aus Geiz, als weil es allemal vor eine Sünde gehalten wird, ein lebendiges Geschöpf zu tödten. Geraubtes Vieh schlachten sie nur aus Furcht, daß es erkannt und der Diebstahl dadurch entdeckt werden möchte. Gesunde Pferde zu schlachten ist ganz ungewöhnlich, und nur solche, welche durch Lämung, Wunden oder einen andern Zufall untüchtig werden oder umfallen, sind vor die Kalmückische Küche. Alles verreckte Vieh, wenn es nur nicht an bösen Seuchen oder, wie die Kameele, an einer langwierigen Zehrung stirbt, ist den Kalmücken eine erwünschte Speise." Georgi, Bemerkungen I S.256; Georgi, Beschreibung I S.267, II S.410, S.429; Prsche-walski S.345; Radloff I S.282
- 4) Schwarz S.87

- 5) Radloff I S.298f; Bergmann II S.115f: "'Die Kalmüken (heißt es weiter) essen von gefallenen Thieren!!!' - Dies thun aber bloß die ärmsten Kalmüken, während die Begüterten diese Nahrung eben so widerlich finden, als die Europäer."
A.a.O. II S.122, S.134
- 6) Radloff I S.471
- 7) Bergmann II S.122
- 8) A.a.O. II S.134; Pallas, Reise I S.319: "Im Sommer fehlt es ihnen zur Speise niemals an Fleisch, welches sie theils durch die Jagd, theils von ihren verunglückten und verreckten Vieh alsdenn im Ueberfluß bekommen. Eignes Vieh aber ohne Noth zu schlachten, ist ausser bey Reichen und Vornehmen oder bey grossen Lustbarkeiten etwas ungewöhnliches."
- 9) Georgi, Beschreibung I S.180
- 10) Radloff I S.282, S.298
- 11) Prschewalski S.345: "Selbst der reiche Tangute, der einige Tausend Stück Vieh hat, schlachtet selten einen Hammel oder Yak. Der Geiz und die Habsucht dieses Menschen ist so groß, daß er selbst dem Genusse eines Stückchen Fleisches entsagt, um nur einen Lan Silber mehr zu verwahren. Dafür aber verachten die Tanguten eben so wenig wie die Mongolen das Fleisch gefallener Thiere, und überfressen sich mit dem größten Wohlbehagen mit demselben."
- 12) Gmelin II S.127; Eidlitz S.12: "Shirokogoroff (1929,37) writes: 'From the account of reindeer breeding in Transbaikalia and Manchuria it is evident that in the Tungus' economic system this industry is of secondary importance. The reindeer is used as a beast of burden and also for riding,

in regions where it exists, and where the horse is not found. In case of starvation, the reindeer is used as food."

- 13) Gmelin II S.459, S.470
- 14) Schwarz S.88; vgl. auch Radloff I S.488
- 15) Radloff I S.282, S.298; Eidlitz S.71
- 16) Vámbéry 1886 S.212; zum Wort sōqūm Doerfer III Nr.1298: "im Türkischen eine Ableitung von soq- (=schlagen, schlachten)." Tugutov S.77f
- 17) HTSL S.4b
- 18) A.a.O. S.4b
- 19) Marco Polo-Yule I S.89
- 20) Gmelin III S.397; Bergmann II S.80; vgl. auch Humboldt S.266: "...während man bei den Kalmüken und den Grenz-Kosaken sogenannte kirgisische Schafe findet, die sich durch hohen Wuchs und den sogenannten Kurdjuk oder Fettschwanz auszeichnen. Ihre Wolle ist grob und nur zur Filzbereitung tauglich. Die Zucht derselben ist dennoch sehr vortheilhaft, weil sie außerordentlich viel Talg geben und namentlich 15 Pfund von jedem Schwanz. Sie liefern außerdem sehr schmackhaftes Fleisch, mit dem auf der Grenze beträchtlicher Handel getrieben wird." A.a.O. S.277
- 21) Prschewalski S.46
- 22) Bergmann II S.80
- 23) Potapov 1953 S.54; Tugutov S.78; Wiens S.357
- 24) Brand S.109; Andersen und Iversen S.144; Radloff I S.451; Georgi, Beschreibung I S.245; Georgi, Bemerkungen I S.306; Bergmann II S.78; Humboldt S.88; Gmelin II S.459; Hintze S.126
- 25) Bergmann II S.78

- 26) Gmelin I S.196, II S.471; Georgi, Beschreibung I S.100; Schwarz S.65: "Außerdem bildet für den Kirgis=Kaisaken das Fleisch junger Pferde einen Leckerbissen, ohne den er sich ebensowenig eine Festlichkeit denken kann, wie der deutsche Bauer ohne Schweinefleisch." A.a.O. S.88
- 27) Carpini-Risch S.97; vgl. auch Pallas, Sammlung I S.128; Consten II S.160: "Die Nachgeburt, die auf einer weichen Filzmatte aufgefangen wird, wird von den Mongolen gegessen." Über Plazentophagie: Georgi, Beschreibung II S.321: "Das eckligste ihrer Gerichte ist der gebratene oder gekochte Mutterkuchen entbundener Weiber, den sie im ersten Fall Silama, im letztern Oedechal nennen. Es ist ein Leckerbissen der Väter, denn auch die Mütter versuchen und worauf nur die besten Freunde gebeten werden, zu welchen hiebey wohl nicht ein jeder Fremder gezählet seyn möchte." Gmelin II S.478; Steinmetz S.3, S.17. Jedoch werden die beiden Angaben über die Plazentophagie bei den Tungusen und Jakuten, die Georgi und Gmelin berichtet wurden, nicht mehr von Middendorff bestätigt. Middendorff IV S.1494 Anm., S.1566
- 28) Gmelin II S.459
- 29) Radloff I S.451; Potapov 1953 S.58
- 30) Radloff I S.451
- 31) A.a.O. I S.298, S.439; Humboldt S.273; Schwarz S.88: Das Fleisch von Rindern, Ziegen und sogar von Kamelen essen die Kirgisen ebenfalls, aber nur ausnahmsweise, wenn diese Tiere wegen Futtermangel, Krankheit, Alter oder wegen irgend eines Unfalles geschlachtet werden müssen." Siever S. 307: "Es ist die Sitte bey den Kirgisen daß wenn ein bekannter fremder Gast kommt, so muß die Familie heraus und sollte es Mitternacht seyn, und

ein Schaaf oder Ziege schlachten. Pferde werden nur bey großen Feyerlichkeiten gegessen, Kühe und Ochsen höchst selten oder vielleicht niemals, diese dienen mehr zum Handel."

- 32) Radloff I S.439f
- 33) Prschewalski S.48
- 34) Radloff I S.455; Humboldt S.354; Prschewalski S. 48; Schwarz S.88
- 35) Yule, Cathay I S.246; vgl. auch Schiltberger:
"Sy essen auch kamel vn roßfleysch."
- 36) Radloff I S.434; Schwarz S.88; Hermanns S.101:
"Bei den Nomaden von A mdo spielt die Ziege eine ganz untergeordnete Rolle. Die meisten Leute halten überhaupt keine Ziegen. Nur Verarmte haben sie. Im Ackerbaugebiet und bei den Chinesen wie Mohammedanern sind sie zahlreich. Das hat wirtschaftliche Gründe. Das Ziegenfleisch gilt als minderwertig."
- 37) Bergmann II S.82
- 38) Marco Polo-Yule I S.269: "And when you leave Caracoron and the Altay, in which they bury the bodies of the Tartar Sovereigns, as I told you, you go north for forty days till you reach a country called the PLAIN OF BARGU. The people there are called MESCRIP; they are a very wild race, and live by their cattle, the most of which are stags, and these stags, I assure you, they used to ride upon."
- 39) Carpini-Risch S.96; Mandeville-Letts S.92; Marco Polo-Yule I S. 252; Georgi, Beschreibung II S. 410; Pallas, Sammlung I S.128; Bergmann III S. 53: "Der Hund steht daher bey den Mongolen in demselben Ansehen, wie die Kuh bey den Indiern. Weil die Mongolen durch ihre wandernde Lebensart

genöthigt wurden, Kühe und andere Thiere zu schlachten, so konnten sie auch die Kühe nicht so heilig halten, als die Indier, welche in ihrem Lande hinlänglich vegetabilische Nahrungsmittel fanden, um sich dadurch zu erhalten. Die Mongolen wählten also ein anderes Thier, das durch seinen Instinct den Menschen am nächsten kommen mußte, das sich neben ihnen aufhielt, und wegen seiner Treue ihnen besonders lieb seyn mußte."; Eidlitz S.135f; Mote S.242: "In a Ming drama, barbarians from the Inner Asian steppe, coming to the Chinese court, compare the food of the Chinese capital with their steppe fare; a fierce Mongol general says that in the steppe: 'Every day, at all three meals, we eat dog meat.' The association with fierce and wild behavior is clear."

- 40) Alinge 1934 S.119; § 8 der Yasa von Tschingis Khan; vgl. auch Deguignes III S.79. Alinge 1934, S.43 schreibt zu diesem Fragment folgendes: "Fr. 8 mutet wie eine Ritualvorschrift an; indes wird wohl nichts anderes bezweckt, als die vom Volke seit alters her geübte und als zweckmässig erkannte Art des Tier-schlachtens zu erhalten und dadurch, dass die Uebung fremder Gebräuche ihm verboten ist, dazu beizutragen, dem Volke seine innere Geschlossenheit zu wahren."
- 41) Montell, Durch die Steppen S.86; vgl. Consten II S.98; Bergmann II S.81f; Huc und Gabet S.155f; Pallas, Sammlung I S.128; Prschewalski S.46; Tugutov S.78: "Die-se Art der Schlachtung wird von den Burjaten nur bei Schafen geübt. Das Pferd als Opfertier wird jedoch auf diese Weise geschlachtet." Siever S.162
- 42) Bergmann II S.82 Anm.
- 43) Potapov 1953 S.54: "Die erste Art(=mongolische Art) ist nur bei den Südaltajern verbreitet und die zweite ist sehr alt und wird auch von den Mongolen geübt."
- 44) Middendorff IV S.1566f
- 45) Tugutov S.77

- 46) Koran: Sure 2 Vers 168; Sure 5 Vers 4: "Verwehrt ist euch Krepierendes, Blut, Schweinefleisch und das, über dem ein anderer Name als Allahs (beim Schlachten) angerufen war; Das Erwürgte, das Erschlagene, das durch Sturz oder Hörnerstoß Umgekommene, das von reißenden Tieren Gefressene, außer dem, was ihr reinigt, und das auf (Götzen-) Steinen Geschlachtete." Sure 6 Vers 118, 121; Sure 16 Vers 116; Navabī S.49f: "Das Schlachtverfahren gleicht dem jüdischen Schächten, wie es heute in vielen Ländern verboten ist. Es gehört zur rituellen Handlung, daß aus dem geschlachteten Tierkörper soviel Blut wie möglich abfließt. Denn das Blut der Schlachttiere gilt als unrein, und jeder Gegenstand, mit dem es in Berührung kommt, muß wieder rituell gründlich gereinigt werden. Der im Körper des Schlachtieres verbliebene Blutrest gilt jedoch wieder als rein, obwohl er nicht gegessen werden darf." Haberland S.355f; Radloff I S.471; Vámbéry 1885 S. 424; Schiltberger: "Er hat im auch gepoten daz sy keinerley tier noch vogel essen süllen sy schneiden dann den kragen ab/ vnnd lassen das plut von im seigen das haltens."
- 47) Gmelin I S.196f; Huc und Gabet S.81
- 48) Radloff I S. 471f
- 49) Ibn Fadlān-Togan S.23
- 50) Marco Polo-Yule I S.410
- 51) Abul Ghazi-Messerschmid S.144f
- 52) Consten II S.240; vgl. auch Montell, Durch die Steppen S.74, S.83; Pallas, Sammlung I S.129: "Die Kalmücken geniessen das Fleisch nie ganz roh. Gemeiniglich wird es in Wasser, ohne Salz gekocht" Schwarz S.89; Rehmann S.102; Vám-

béry 1885 S.210; Georgi, Beschreibung II S.410, S.429; Prschewalski S.47; PTKM Kap. 50a S.1727;

北人肥健白不啖鹹腥

("Die Leute im Norden sind dick und gesund, weil sie kein salziges und rohes Fleisch und Fisch essen.")

53) Potapov 1953 S.54

54) Radloff I S.299; Haberland S.368ff; Seyffert S. 74: "Fleisch und Fett in großen Mengen genossen sind natürlich schwer verdaulich. Es ist auch allerhand, wenn man hört, daß ein Eskimo täglich 8-10 Pfund fettes Fleisch zu verspeisen vermag! Sie genießen das Fleisch vielfach roh, und zwar gefroren, weil sie es so für leichter verdaulich und für nahrhafter halten. Diese Ansicht ist an sich durchaus richtig, es liegt ihr aber offenbar noch eine Beobachtung zugrunde, die besonders wichtig erscheint: Wir wissen heute, daß durch starkes Erhitzen oder längeres Kochen die z.T. äußerst empfindlichen Ergänzungsstoffe verlorengehen. Nun sind diese gerade im hohen Norden für die Eingeborenen besonders wertvoll und notwendig, da ihnen ja doch grüne Pflanzenteile oder sonstige Vegetabilien, in denen sie auch enthalten sind, für gewöhnlich nicht zur Verfügung stehen. So muß es für die Arktiker eher als ein Vorteil gelten, daß sie ihre Speisen infolge Mangels an Feuerungsmaterial oft nicht eigentlich kochen, sondern nur wärmen können! Richtig ist dann auch, daß Genuß von rohem Fleische entschieden die Körperwärme hebt, während nach den Erfahrungen von Stefansson u.a. sich nach gekochtem warmen Fleische ein starkes Kältegefühl einzustellen pflegt. Übrigens soll nach dem übereinstimmenden Urteil vieler Forscher roher Speck ganz vorzüg-

lich schmecken, ranzig und tranig wird er erst, wenn man ihn über Feuer ausläßt."

- 55) Bergmann II S.127f; Pallas, Sammlung I S.130
- 56) Georgi, Beschreibung II S.321
- 57) Radloff I S.429
- 58) A.a.O. I S.301ff
- 59) Doerfer III Nr.1134; vgl. auch Räsänen S.116
- 60) Radloff IS.429, S.430
- 61) Potapov 1953 S.55; zum Wort min, mün, bün, mun (=Suppe, Brühe, Fischsuppe) Räsänen S.338
- 62) Carpini-Risch S.244; Rubruk-Risch S.47; Külb I S.150; Ibn Baṭṭūṭa-Défrémery II S.407; Bergmann IV S.229: "Etwas Salzbrühe wurde über das Fleisch gegossen. Jeder Gast langte sein Messer hervor, das man hier bey Gastmählern nicht mitzunehmen vergißt, und schnitt sich einen Bissen nach dem andern ab, den er erst in die Salzbrühe tunkte, und dann zum Munde führte."
- 63) Carpini-Risch S.244
- 64) Pallas, Sammlung I S.129ff; Radloff I S.299; Huc und Gabet S.156; Bergmann IV S.229; du Halde IV S.139; Tugutov S.79
- 65) Rubruk-Risch S.135, S.238; Prschewalski S.47; Bergmann II S.127
- 66) Bergmann II S.127; Radloff I S.299; Thesleff in Rehmann S.40f; Georgi, Beschreibung II S.410; Georgi, Bemerkungen I S.257; Montell, Durch die Steppen S.83; Vámbéry 1885 S.211: "Was bei der Fleischnahrung der türkischen Nomaden besondere Beachtung verdient, das ist der absolute Mangel des Begriffes für Braten, und in der That finden wir nirgends eine Erwähnung, dass Bratengerichte sich je einer Beliebtheit erfreut hätten."

- 67) Prschewalski S.47; Gmelin I S.198, III S.76;
Bergmann II S.128
- 68) Radloff I S.429; Schwarz S. 88; Potapov 1953
S.56
- 69) Radloff I S.302f
- 70) Georgi, Beschreibung I S.181
- 71) Gmelin III S.74ff
- 72) Humboldt S.354; Bergmann II S.129
- 73) Bergmann II S.132
- 74) Pallas, Reise III S.405
- 75) Tugutov S.78f; Siever S.318f bei den Kirgisen:
"Zuerst erschien der Pferdekopf, gespalten, auf
einer hölzernen Schüssel. Da dies das ehrwürdig-
ste Gericht bey den asiatischen Nomaden überhaupt
ist, so verzehren es auch nur die Aeltesten und
Vornehmsten, vor denen es daher auch niederge-
setzt wird. Die Begleiter des Kopfes waren aller-
ley übrige Theile des Pferdes ... nichts fand ich
so wohlschmeckend, als das cellulöse, mit kerni-
gem Fett durchwachsene weiche Fleisch, oben vom
Halse, wo die Haare der Mähne ihren Ursprung neh-
men. Eben dieser Delikatesse wegen bekamen vom
selben aber auch nur die Vornehmsten."
- 76) Langkavel 1888 S.52
- 77) Huc und Gabet S.142; Erdélyi S.113: Bei den Kir-
gisen wird für die Männer Suppe aus einem Hammel-
kopf gekocht, den man dann vor den Ehrengast legt.
Es ist eine große Beleidigung, wenn an dem Kopf
die Ohren fehlen.
- 78) Prschewalski S.504 (=Note von A. Kohn mitgeteilt
von Vámbéry im Globus); Pallas, Sammlung II S.
236

79) Castrén, Reiseberichte S.309

80) Potapov 1953 S.55: "Dieses Stück wird immer vom Onkel (mütterlicherseits) dem zu Besuch gekommenen Neffen angeboten." Weitere Beispiele siehe Haberland S.142-146

81) PTKM Kap. 50a S.1724; Le Coq S.23: "Ein Reisender - ich glaube es war der Amerikaner Atkinson - erzählt, daß die Kirgisen, um den Tieren die Last des Fettbehälters zu erleichtern, ein Stäbchen quer durch den Fettschwanz stecken und an den hervorragenden Enden Räder befestigen, so daß das Gewicht auf diesen Rädern ruht. Ich habe das nie gesehen, und leider auch vergessen, bei Kirgisen anzufragen. An sich ist es nicht unmöglich: im Fett fehlt es an Blutgefäßen und Nerven und die Einführung des Stabes würde wohl kaum Schmerz oder größere Entzündung hervorrufen. Vielleicht ist es aber bloß eine Eulenspiegelei." PTKM Kap. 50 a S.1724:

大食國出胡羊高三尺餘其尾如扇每歲春月
割取脂再縫合之不取則脹死

("In den Ländern der Mohammedaner findet sich das Barbaren-Schaf. Es ist 3 Tsu hoch und sein Schwanz ist wie ein Fächer. Jedes Jahr im Frühlingsmonat schneidet man den Schwanz auf und entnimmt den Talg, dann vernäht man die Wunde. Wenn man diese Talgentnahme unterläßt, platzt der Schwanz, und das Schaf stirbt.") Humboldt S.219, S.273; Prsche-walski S.46; Siever S.163

82) Huc und Gabet S.49

83) Bergmann II S.219; Pallas, Sammlung I S.167: "Nur in den allerersten drey Tagen nach der Geburt bekommen die Neugebohrnen nicht der Mutter Brust, sondern ein Stückchen rohes Schaffett zum Saugen

in den Mund." Langkavel 1888 S.52: "Im fernen Osten sind die Jakuten sehr bekannte Verehrer dieser Fleischspeise (=Roßfleisch). Von allen Gerichten halten sie dieses für die schmackhafteste auf der Welt, geniessen das Fett roh, stecken es sogar dem Säugling zur Beruhigung in den Mund."

- 84) Huc und Gabet S.154
- 85) Radloff I S.439, S.434f
- 86) Radloff I S.451; Vámbéry 1885 S.211, S.406; über das Wort "qazi" (=Wurst) Doerfer III, Nr.1356
- 87) Bergmann II S.129; Eidlitz S.73; Siever S.162: "Nachdem das Thier todt ist, welches bald erfolgt, wird das Fell abgezogen ... dann das Geblüt mit den Händen ausgeschöpft, in einem besondern Geschirr gesammelt, mit etwas kalten Wassers zum rinnen gebracht, und als eine Ehrenspeise für Gäste, in dem Zwölffingerdarm zur Wurst gemacht."
- 88) Schiltberger (unpaginiert): "Es ist auch nicht streitpers volck unnder allen heyden dann die weysen tartaren vnd die auch in kriegem vnnd raysen baß geleyden mügen dann sie, wann ich von in gesehē hab vnd die adern geschlagen vnd das selb plütt auffgefangen vnd habent es gesotten vnd geessen das thünd sy wann sy mangel haben an speyß." Ibn Baṭṭūṭa-Défrémery III S.24
- 89) Zum Wort qan, kan usw. Doerfer III Nr. 1357: "das Wort ... ist anscheinend türkisch und hat in fast allen türkischen Dialekten die Bedeutung 'Blut'." Vgl. auch Räsänen S.230.
- 90) Potapov 1953 S.56: "Diese Art Wurst wird 'kan' genannt und gilt als besonderer Leckerbissen." Georgi, Beschreibung I S.245: "Die Muhammedaner und Heiden halten Pferdefleisch und Heiden und Christen Blutwürste mit Milch bereitet, alle aber

ein Gericht von zerhacktem Fleisch mit Kurmatsch, das sie Bisch Sata nennen und Fleisch Klösse (tel. Tutmatsch) für Leckerbissen."

- 91) Pallas, Sammlung I S.129; Prschewalski S.46: "Vom geschlachteten Schafe geht übrigens kein Brocken verloren; selbst die Därme werden verbraucht. Sie werden ausgeleert und ohne vorher ausgewaschen zu werden mit Blut gefüllt. So werden sie nun gekocht und als Würste verspeist. Man muß freilich einen Mongolenappetit und Mongolennerven besitzen, um diese Würstchen zu genießen." Georgi, Bemerkungen I S.257; Tugutov S.84
- 92) Tugutov S.79
- 93) Potapov 1953 S.56
- 94) Radloff I S.301
- 95) Marco Polo-Yule I S.261f; Rašīd ad-Dīn nach Erdmann S.364; nach der Übersetzung von Dieterich II S. 30 schreibt der byzantinische Historiker Niketas Akominatos (gest. um 1216): "Ein und dasselbe Pferd trägt den Skythen in den Krieg und bietet ihm Nahrung, indem ihm die Halsader aufgeschnitten wird, und wie es heißt, läßt es sich, wenn es eine Stute ist, bespringen und befriedigt die sexuellen Bedürfnisse des Barbaren." Seyffert S. 75: "Für die Zufuhr von Basen, die im hohen Norden dem Körper gewöhnlich nicht in pflanzlichen Nahrungsmitteln zugeführt werden können, auch für die Zuführung von Mineralstoffen spielen für den Fleischesser Blut und Milch eine besonders Rolle. Beide sind neben ihrem Eiweißgehalt sehr basenreich. Sie enthalten ... für den Körper wertvolle Mineralstoffe, außerdem auch Ergänzungsstoffe. Der starke Basenhunger ist es aber, der den Jäger zwingt, von dem eben erlegten Tiere das noch warme Blut zu trinken, wie es z.B.

die Samojeden tun, der die so merkwürdig und schwer zu erklärende Sitte des Aderschießens entstehen läßt, der Blutsuppen und Blutwürste zu beliebten Nahrungsmitteln vorwiegend von Fleisch lebender Völker werden läßt." Schroeter S. 2567: "Vieh-züchterstämme, die selten Fleisch zu sich nehmen und über kein salzhaltiges Trinkwasser verfügen, wie die Nilotenstämme am Weißen Nil oder die Zulu Südafrikas, sind auf eine anderweitige Salzzufuhr angewiesen. Das geschieht durch den Genuß von Rinderblut und Rinderharn. ... Ungefähr alle fünf bis sechs Tage wird ein Aderlaß vorgenommen. Es kommt sogar vor, daß Blut als Handelsartikel fungiert. ... Blutiges Fleisch wird bei den sibirischen Samojeden, Tungusen und Juraken gegessen."

- 96) Dieterich II S.31. (Zum Motiv der Zubereitung unter einem Sattel vgl. S.79ff).
- 97) Radloff I S.429, S.451; bei den Kirgisen Siever S. 162: "Wenn nun das Fell abgezogen ist, so werden sogleich das Herz, die Nieren, Stücken von Leber und Lungen, der Brustknochen mit der auf-sitzenden fetten Haut, die Milchdrüse, und dergleichen Kleinigkeiten mehr, an reinen, zugespitzten, dünnen und Ellenlangen Stöckchen, so warm, wie sie vom geschlachteten Thier kommen, am Feuer gebraten, welches kaum zehn Minuten erfordert. Dieses macht die besten Leckerbissen aus, und wird nur unter die Vornehmern ausgetheilt."
- 98) Tugutov S.78; Seyffert S.68: "Ganz ebenso finden wir bei Primitiven und Naturvölkern die auffallende Sitte, Leber, Herz und Hirn sofort nach dem Aufbrechen roh zu verzehren, nicht nur, weil sie diese Teile als Leckerbissen besonders schätzen, sondern weil sie deren ganz besonderen Wert für die Lebenserhaltung und Lebensverlängerung er-

kannt hatten: Leber, Herz, Hirn, Nieren enthalten nämlich reichlich A,B und C, und auch der 'anti-rachitische Stoff' (D) sammelt sich besonders in der Leber der Tiere. Dazu sind diese Organe außerordentlich eiweißreich, die Leber enthält auch reichlich Mineralstoffe (Eisen, Kalk, Jod). So ist es ganz gewiß kein bloßer Zufall oder gar ein völkerkundliches Kuriosum, daß viele Völker gerade in diese Organe, die ihnen als besonders wichtig erscheinen, den Sitz des Lebens überhaupt, der Lebenskraft, ja der Seele zu verlegen pflegen."

- 99) Middendorff IV S.1566
- 100) Bergmann II S.128
- 101) Radloff I S.430
- 102) Gmelin III S.76; Tugutov S.84
- 103) Tugutov S.85
- 104) Potapov 1953 S.56
- 105) A.a.O. S.56f
- 106) Georgi, Bemerkungen I S.257
- 107) Gmelin III S.76, I S.198; Radloff I S.429; Huc und Gabet S.156
- 108) Rubruk-Risch S.46
- 109) Bergmann II S.129
- 110) Potapov 1953 S.56
- 111) Tugutov S.84
- 112) Tafel II S.34: "Am Nachmittag werden die echten, tibetischen Steppenwürste gemacht. Han hieß der Gourmand, der es am besten verstand. Han war Mohammedaner und wusch darum auch den Darm noch am saubersten aus, ehe er mit der Füllung aus klein geschnittenem Fleisch, Fett, Tsamba und ganz win-

zigen wilden Zwiebelchen begann. Die Würste wurden gesotten und später noch in Asche gelegt, und so etwas angebraten. Da ich mir noch nach Monaten erlaubte, ihre dicke Haut nicht mitzuessen, kostete es des öfteren einen Machtspruch, wenn ich mir eine der allseitig sehr beliebten Steppenwürste verschaffen wollte. 'Wir glauben, dir schmecken sie nicht', hieß es immer wieder. 'Du ißt ja die Haut nicht mit; das ist ja mit das beste', meinte sicher der Feinschmecker, der an einem Stück aufgewickelten, aber ganz ungefüllten Darmes oder an der gesottenen Magenhaut kaute." Hermanns S. 58: "Wird frisch geschlachtet, dann werden auch Würste hergestellt. Die Därme werden gereinigt und mit dem Blut gefüllt, in das vorher noch Fleisch und Fettstücke gemischt werden. Oder Fett und Fleisch wird mit Mehl vermengt und in die Därme gefüllt. So haben die A mdo pa eine Art Blut- und Leberwurst."

113) Potapov 1953 S.57

114) Tugutov S.85

115) Potapov 1953 S.56

116) Tugutov S.84

117) A.a.O. S.85

118) Gmelin I S.196; Georgi, Beschreibung I S.100; Humboldt S.354; Vámbéry 1885 S.210: "Weitverbreitet unter den türkischen Nomaden ist und war von jeher das Bisch-barmak, der wörtlichen Bedeutung nach fünf Finger, nicht nur weil sie mit den fünf Fingern gegessen wird, wie Budagow angibt, sondern weil dieses Fleischgericht in längliche Stücke zerschnitten und so in Schmalz ausgebacken wird."

119) Vámbéry 1885 S.210f; Gmelin I S.196; Humboldt S.354

- 120) Gmelin I S.197f
- 121) Middendorff IV S.1566; Müller, Unter Tungusen S.47; Humboldt S.178; Eidlitz S.71: "In addition to the meat, all those who use the reindeer as food ate the fat, marrow, blood, liver, kidneys, heart and tongue. Some groups also ate the contents of the stomach and the majority the intestines, nasal cartilage, bones, tendons, head, brain, eyes and udder as well." A.a.O. S.74: "The tongue (of reindeer) was regarded as a delicacy, the high fat content being appreciated."
- 122) Filchner S.155, S.306
- 123) Middendorff IV S.1566
- 124) Pallas, Sammlung I S.180; Georgi, Beschreibung II S.429
- 125) Prschewalski S.47; Filchner S. 155; Bergmann II S.137f; Consten I S.224, S.286: "Jeder von ihnen hält ein ein Viertelmeter langes gekochtes Rippenstück einer Kuh in den Händen und beißt schmatzend daran herum. Die Hausfrau und Mutter dieser fettriefenden Sprößlinge zerschlägt mit einem Beil die Backenknochen eines Kuhkopfes und schlürft laut und vor Behagen grunzend das Mark aus den Knochen. Die Marksträhnen hängen ihr an beiden Seiten vom Mund herunter Auch jedes der Kinder bekommt seinen Teil davon ab. Diese sind ganz auf diesen mongolischen Leckerbissen versessen und treiben es genau so, wie die Mutter."
- 126) Bergmann II S.137f; Hermanns S.59: "Alle Markknochen werden zerschlagen und das Mark herausgeholt. Das gilt als ein Leckerbissen. Besonders alte Leute sind darauf sehr erpicht, weil sie glauben, durch Markgenuß ihre Kräfte lange zu erhalten."

- 127) Vámbéry 1885 S.153
- 128) Potapov 1953 S.52; a.a.O. S.40
- 129) Schiltberger(unpaginiert); Haberland S.37of
- 130) Dieses und die folgenden Zitate bei Vajda 1964
S.767f
- 131) Bergmann I S.15f; vgl. auch a.a.O. I S.126
- 132) Rubruk-Risch S.53f
- 133) HTSL S.4b; vgl. Franke 1975 S.181(bei den Jurchen)
- 134) Tafel II S.27: Seine Sammlung erhielt "ein prächtiges Exemplar eines Ovis Poli, eines riesigen Wildschafs, das die Chinesen Da T'ou wan yang, die Mongolen Argali nennen. Es scheint in Ost-tibet ziemlich selten zu sein und nur in der nördlichen Hälfte in felsigen Gegenden über der Waldgrenze vorzukommen." Doerfer I Nr.12: "argali (=Wildschaf, Ovis argali, tibetisch: gñan): Das mongolische Wort argali hängt sicher zusammen mit dem alttürkischen arqar. argali und arqar könnten aus einer dritten Sprache stammen, es könnte jedoch auch mo. argali dissimilatorisch aus dem urtürkischen araqarī(=sein Wildschaf) stammen." Vgl. auch Räsänen S.26
- 135) Marco Polo-Yule I S.171
- 136) Gmelin I S.368 Anm.; Radloff II S.144, S.153; Prschewalski S.121f, S.418; Consten I S.249-277
- 137) Prschewalski S.24f: "Gegen Ende des Sommers, in der Brunstzeit, sind die Antilopen sehr fett und werden dann von den Mongolen wegen ihres schmackhaften Fleisches, wie auch wegen des Felles, das zu Winterkleidung benutzt wird, eifrig verfolgt." Pallas, Sammlung I S.218; Pallas, Reise I S.212: "Das Fleisch der jungen und einjährigen (Antilopen) würde dem Rehefleisch weit vorzuziehen seyn,

wenn es nicht gemeiniglich nach dem Wermuth, womit sich diese Thiere nähren, einen starken Geschmack hätte, welcher jedoch nicht jedermann unangenehm ist, und sich nach dem Braten, wenn man es erkalten läßt, völlig verliert." Filchner S. 155; Tugutov S.77

138) Montell, Durch die Steppen S.86

139) Pallas, Reise I S.393

140) Potapov 1953 S.52

141) Prschewalski S.424; Tafel II S.12 Anm.2: "Pantholops Hodgsoni Abel. Meine Begleiter kannten dieses Tier unter dem tibetischen Namen 'tso' (gtsod) und dem chinesischen 'Ling yang'. Die Mongolen nennen es 'Orongo'. Ich fand diese Tiere nur auf den wellenförmigen Ebenen in Meereshöhen von über 4000 m. Die sumpfigen Hochflächen beim Sing su h'ai sind die östlichste Grenze ihres Verbreitungsgebietes, das von dort weit nach Westen über ganz Nordtibet reicht. Wo ich die Orongo-Antilope in Nordtibet antraf, fand ich sie gleich in großer Zahl. Um so auffallender erscheint daher die scharfe Abgrenzung ihres Gebietes nach Osten, die übrigens auch den Tibetern bekannt ist. Die Orongo-Antilopen sind als echte Tschang tang-Bewohner ziemlich wenig scheu; leicht kann man sich ihnen auf 100-150 m nähern. Wenn sich die Tiere beunruhigt fühlen, ziehen sie sich bedächtig in die Mitte einer Ebene zurück. Ganz im Gegensatz zu den kleinen, immer sehr scheuen Dseren-Antilopen, *Gazella picticaudata* Hodgson, die sich auf der Flucht zuerst behend mit allen vier Läufen zugleich in die Höhe schnellen und dann über Felsen und Klippen in die Berge davonstürmen, ist die Bewegung der Orongo beinahe schwerfällig zu nennen, wozu der etwas plumpe Leib mit dem dicken

Hals beiträgt. Geht der Orongo flüchtig, so ist es nur ein schnelles Davontraben, dem freilich ein anderes Tier so leicht nicht zu folgen vermag. Die Brunstzeit ist im November, die Wurfzeit der Jungen im Juni und Juli. Die hornlosen Geißen mit ihrem Kalb sah ich bis Ende September einsam gehen. (In den Achselhöhlen der vier Läufe sind die engen Hauttaschen von nahezu 10 cm Tiefe sehr auffallend.)"

- 142) Pallas, Sammlung I S.218; Messerschmidt I S.310;
"Hieselbst hatte einer meiner Tataren ein Rehe
gefället und brachte mir das Fell zum Präsent,
weil es umb diese Jahreszeit am besten gehalten
wird und zu Winterstiefeln sich sehr wohl schick-
te. Sie hatten hieselbst ein klein Feuerchen für
sich gemacht und traktierten sich untereinander
mit der erschossenen Beute, steckten jeder für
sich ein Stücklein rohes Fleisch auf die Messer-
spitze und ließen es ein Vaterunser lang im Feuer
braten, wie der Schwab den Hering: Siehst du,
Feuerle! - womit es schon genug ware. Andere
steckten es gar unter die Aschen usw., so daß
man wohl kein Frauenzimmer darauf zu Gaste nöti-
gen dürfen." Brand S.115; Gmelin II S.126f, S.
472; Middendorff IV S.1508ff; Potapov 1953 S.58;
Klemm 1935 S.111, S.124
- 143) Pallas, Sammlung I S.180
- 144) Potapov 1953 S.52
- 145) A.a.O. S.54
- 146) A.a.O. S.58
- 147) Middendorff IV S.1508f; Gmelin II S.472; Potapov
1953 S.58; Eidlitz S.13f: "The elk has not been
nearly such an important source of food in the
circumpolar area as the reindeer. Not being

gregarious, the elk could not be slaughtered in large numbers like the reindeer. Moreover, the elk was only to be found in wooded areas and in some places at least in Siberia it was probably not very numerous. ... Donner ... writes that 'The elk is nowadays so rare, that the Narrator has never seen the animal and does not even know its name'. ... It seems that the elk as well as the wild reindeer was of considerable importance for Evenks in various regions."

- 148) Potapov 1953 S.58
- 149) Middendorff IV S.1566
- 150) Müller, Unter Tungusen S.47f; Middendorff IV S. 1491f
- 151) A.a.O. IV S.1492
- 152) A.a.O. IV S.1507f; Eidlitz S. 14: "The muskox appears to Birket-Smith (1959,86) as 'that living fossil of a past age, whose distribution is now limited to the most northern part of Greenland, the regions round the North-west Passage and parts of the Arctic Archipelago'. In Siberia it occurred only 'in prehistoric times'. According to Ingstad (1951, 70) it died out in Alaska in the middle of the 19th century."
- 153) Prschewalski S.223
- 154) A.a.O. S.388
- 155) A.a.O. S.416f: "Die Mongolen in Zaidam machen übrigens oft Jagd auf diese Thiere. Am meisten regt sie zu dieser Jagd die grosse Masse Fleisches an, welches man von einem solchen Thiere hat; hier überwindet also das Vergnügen an übermäßigem Genuß die angeborene Feigheit. ... Die Mongolen nehmen außer dem Fleische auch das Herz und Blut des Yaks, welche letztere sie als Arzeney

gegen innere Krankheiten betrachten. Die Felle schaffen sie nach Donkyr, wo sie dieselben verkaufen, und aus den langen Haaren des Rumpfes und Schwanzes machen sie Stricke. Das Fleisch des wilden Yaks, besonders des jungen fetten Bullen, oder einer gelten Kuh, ist sehr schmackhaft, aber immerhin erreicht es nicht den Geschmack des Fleisches vom zahmen Yak. Das Fleisch des alten Bullen ist hart."

- 156) A.a.O. S.368
- 157) Pallas, Sammlung I S.218; Pallas, Reise I S.393
- 158) Pallas, Sammlung I S.128; Middendorff IV S.1509; Bergmann II S.123, S.128f: "Wilde Schweine werden von Kalmüken nicht gebrüht, sondern, wie es auch bey den homerischen Griechen geschah, durch Feuer von ihren Borsten befreit. Das Fleisch der wilden Schweine (zahme giebt es bey den Kalmüken nicht,) muß indessen in dieser Gegend zu zähe seyn, oder die kalmükische Zubereitung nicht vertragen."
- 159) Gmelin II S.126f, S.472; Potapov 1953 S.58; Tugutov S.77
- 160) Georgi, Beschreibung I S.245; Eidlitz S.15: "Many people in Siberia hunted the brown bear and used it as food, for instance Itel'mens and Russians on Kamchatka, Chukchi, Koryaks, Nivkhi, Kets, Nganasans, Dolgans and Evenks."
- 161) Potapov 1953 S.58
- 162) Carpini-Risch S.96; Mandeville-Letts S.92; Marco Polo-Yule I S.252
- 163) Gmelin II S.126f; Georgi, Beschreibung II S.324; Pallas, Sammlung I S.128; Pallas, Reise I S.319: "Hingegen verabscheuen sie das Wolfsfleisch von

welchem sie sagen, daß es bitter sey, und essen auch den Fuchs und die kleinern Raubthiere nicht anders, als mit Widerwillen." Eidlitz S.18: "In Siberia, fox and wolf meat seem to have been eaten mostly by the poor, if at all."

- 164) Georgi, Bemerkungen I S.265
- 165) Radloff II S.208
- 166) Gmelin II S.472
- 167) Pallas, Reise III S.261: Es ist besonders, daß die Mongolen und Buräten von den Springhaasen fast eben das in Absicht der Schaafe erzählen, was man in England vom gemeinen Igel, so wie in Rußland von der grossen Hauskröte (Korowniza) bey Kühen, und in andern Ländern von der Nachtschwalbe bey den Ziegen bemerkt haben will; nehmenlich daß sie sich zur Nachtzeit an die Euter setzen sollen."
- 168) Klemm 1935 S.124
- 169) Georgi, Bemerkungen I S.160
- 170) Middendorff IV S.1510; a.a.O. S.1436; Eidlitz S.16f: "In some parts of Siberia, the hare seems to have been used mostly by the poor. The Reindeer Chukchi did not bother to hunt the hare at all even though Sverdrup (1921,281) reports that it was in good supply. In the case of the Maritime Chukchi it was important only for the poor in winter, Bogoras (1904,142) writing that 'In times of famine poor families often escape starvation by this kind of hare hunting'. ... The Yakuts did not hunt hares according to Priklonskij (1890, 45f) but another report says that poor Yakuts did so for the meat. Other people in Siberia, however, appear to have no objection to eating hare. This was true, for instance, of the Altays in the Altay

area and hare meat was welcomed by Kets and some Evenks. According to Vasilevič (1930,34) Tokma Evenks might catch an average of fifty to seventy hares a winter in the 1920's but then they were very poor." A.a.O. S.120: "People might also suffer, or consider that they suffered, from lack of fat. This has been described by Stefansson (1956,30f): 'The groups that depend on the blubber animals are the most fortunate, in the hunting way of life, for they never suffer from fat-hunger. This trouble is worst, so far as North America is concerned, among those forest Indians who develop the extreme fat-hunger known as rabbit-starvation. Rabbit eaters, if they have no fat from another source ... will develop diarrhoea in about a week, with headache, lassitude, a vague discomfort. If there enough rabbits, the people eat till their stomachs are distended; but no matter how much they eat they feel unsatisfied. Some think a man will die sooner if he eats continually of fat-free meat than if he eats nothing, but this is a belief on which sufficient evidence for a decision has not been gathered in the north. Deaths from rabbit-starvation, or from the eating of other skinny meat, are rare; for everyone understands the principle, and any possible preventive steps are naturally taken.' This is presumably one of the reasons why ptarmigan and hare were regarded as emergency food in many places."

- 171) Tafel II S.230 Anm.1: "Der Hase spielt auch in allen tibetischen Märchen eine wichtige Rolle wie etwa unser Reineke Fuchs. Hasen sind heilig, sie werden deshalb auch selten gejagt und selten gerne gegessen." Filchner S.155; Eidlitz S.16:
"Cultural traditions as well as general economic circumstances appear to have determined whether

and where the hare was used as food in the circumpolar area. In some places the hare was regarded as a delicacy, in others as food for the poor or in an emergency, while in others again it was not eaten at all. It may be mentioned that the hare has featured in mythology outside the circumpolar area and hare meat has been banned for instance by the Turks in Palestine, the ancient Britons, the ancient Persians and by the Hebrews of the Bible. Ainu ate hare but it was boiled with much ceremony because the animal was believed to have the 'evil eye'."

- 172) Pallas, Sammlung I S.128; Georgi, Bemerkungen I S.161
- 173) Marco Polo-Yule I S.255f Anm.3; Rubruk-Risch S. 54 Anm. 5, Anm.7; Pallas, Reise I S.319
- 174) Gmelin II S.471f
- 175) Bergmann II S.122; Pallas, Sammlung I S.128
- 176) Rubruk-Risch S.54
- 177) Le Coq S.19: "Unterwegs sahen wir, zum ersten Male in größerer Anzahl, die suwur oder dauragan, tavrigan (mong.) genannten Murmeltiere." Klemm 1935 S.125; Prschewalski S.464: "Von den Säugethieren nahm jetzt das Murmelthier (*Arctomys robustus* ?) die größte Aufmerksamkeit in Anspruch, welches im Anfange Aprils aus seinem Winterschlaf erwachte. Die ersten erwachten Murmelthiere sahen wir schon am 25. März in Kuku=nor, während sie sich in Gan=su erst am 8. April zeigten. Dieses Thier, welches die Mongolen Tarabagan, die Tanguten aber Schoo nennen, fanden wir nirgends in der Mongolei, denn in der nördlichen Mongolei ist das transbaikalische Murmelthier (*Arctomys Bobac*) nur bis gegen hundert Kilometer südlich von Urga

verbreitet, wo die fruchtbare Steppe aufhört, mit welcher gleichzeitig auch dieses Thierchen verschwindet. Man findet das Murmelthier erst in Gan=su wieder, von wo es sich durch Kuku=nor nach Nordt Tibet verbreitet."

178) Le Coq S.19

179) Klemm 1935 S.125: "Bekanntlich spielt er (der Tarbagan) auch als Ueberträger der Menschenpest in der Mongolei eine große Rolle. Am Anfang einer Epidemie erkranken zuerst die Murmeltiere. Kranke und schwache Tiere werden von den Mongolen besonders fleissig und leicht gejagt."

180) Gmelin II S.472; Middendorff IV S.1509; Potapov 1953 S.58; Eidlitz S.19: "The squirrel was commonly hunted in Siberia for the sake of its skin, which was sold. The meat of the squirrel, like that of other fur animals, was probably normal food in Siberia. But there is also evidence to suggest that squirrel meat was disliked in some places. According to Jockelson (1910,417), squirrel was an emergency food for the Yukagirs but according to Spiridonov (1930,187f) they lived on squirrel meat when they went squirrel-hunting in the winter. ... Shirokogoroff (1929,41) writes of the Tungus: 'The squirrel-hunting season is the happiest time for dogs, for the Tungus do not use the meat unless they are near starvation, but usually give it to the dogs.'"

181) Gmelin II S.472; Potapov 1953 S.58; Eidlitz S.130: "Nevertheless, ermine was occasionally used as food. According to Potapov (1953,58), poor Shors ate ermine as well as badger, otter, marten and other fur-animals, although they were not considered tasty."

182) Gmelin II S.47.

- 183) Potapov 1953 S.58
- 184) Pallas, Sammlung I S.128; Pallas, Reise I S.319:
"...den Biber, ausser dass er sehr fett ist, halten sie auch, als heilsam, sehr hoch." Potapov
1953 S.58
- 185) Gmelin II S.472f
- 186) Gmelin II S.473; Georgi, Beschreibung I S.266
- 187) Middendorff IV S.1509f; Müller, Unter Tungusen
S.38
- 188) Potapov 1953 S.58
- 189) Humboldt S.178
- 190) Marco Polo-Yule I S.269
- 191) Castrén, Reiseberichte S.306, S.309; Humboldt
S.178
- 192) Klemm 1935 S.111, S.125
- 193) Pallas, Sammlung I S.128; Pallas, Reise I S.319;
Georgi, Beschreibung II S.410; Bergmann II S.
123: "An Wildprett mancherley Art fehlt es den
Kalmüken nicht. Die wilden Schweine und Hirsche,
so wie das Federwild, gehören indessen bloß für
die Tafeln der Angesehenen, weil sich die übrigen
mit wohlfeileren Nahrungsmitteln begnügen
müssen."
- 194) Bergmann II S.128
- 195) Middendorff IV S.1508, 1524; Georgi, Beschreibung
I S.266f, II S.320, S.410, S.425, S.429;
Schwarz S.88: "Auch die Fische spielen keine
Rolle in ihrem Menu, und nur die allerärmsten An-
wohner der Seen und Flüsse nehmen allenfalls zu
Fischen ihre Zuflucht." Castrén, Reiseberichte
S.423: "Nicht einmal Fisch gehört zu den täglichen
Nahrungsmitteln und Fische sieht man bei den

Burjäten fast nie. Mit einem Wort ist es der Thee, mit dem sich der Burjäte im Laufe des Jahres tag-täglich nährt und diese Speise ist gleich allgemein bei Armen wie bei Reichen."

- 196) Potapov 1953 S.42, S.59
- 197) Messerschmidt I S.68; Humboldt S.224: "An mehreren Orten des Gebirgsbezirkes wird aus den kleineren Fischen, nachdem man sie in Oefen getrocknet hat, die (von den Urbewohnern) sogenannte Porsa bereitet (d.i. eine Art von grobem Mehl aus erhärtetem Fischfleisch, welches in Säcken aufbewahrt und zum Gebrauch in kochendem Wasser wieder aufgeweicht wird)." Georgi, Beschreibung I S.230: "Das Porsa der Ostiaken nennen sie (wie die Tschulymschen Tataren) Burak und essen es auch wie Brod."
- 198) Middendorff IV S.1364
- 199) Vámbéry 1885 S.152f
- 200) A.a.O. S.154

IV. Milch und Milchprodukte

- 1) Klemm 1935 S.120: "Nur im Osten der Burjato-Mongolei (Aginsky Ajmak) wurden Schafe und Ziegen als Melktiere benutzt."
- 2) A.a.O. S.120: "Eine Yak-Herde habe ich nur einmal bei Werchneudinsk angetroffen."
- 3) Schwarz S.90
- 4) Schwarz S.74f: "Diejenigen von den Kara-Kirgisen, deren Weideplätze auf dem Alai und Pamir auf Höhen nicht unter 1800 m liegen, halten außer den gewöhnlichen Rindern auch noch Yaks (*bos gruniens*), als deren eigentliche Heimat Tibet anzusehen ist" Vgl. auch Radloff I S.527: "... die schwarzen Kirgisen halten noch den tibetanischen Gjak (*bos gruniens*), der von ihnen Kudas genannt wird."
- 5) Radloff I S.352: Die Schor-Tataren am Mrass "halten einige Reitpferde, melken aber die Stuten nicht".
- 6) Ränk S.15
- 7) Eidlitz S.75: "Not all those who kept reindeers milked their animals. According to Vasilevič & Levin (1951,75), this was done bei the following: Evenks, Evens on the Sea of Okhotsk, Negidals, Oroks, Dolgans, northern Yakuts, Tuvans, Tofalars and Lapps, while the following did not milk: Nentsy, Entsy, Nganasans, Selkups, Khants, Mansi, Kets, Chukchi, Koryaks, Yukagirs and Evens."
- 8) Müller, Unter Tungusen S.48: "Die Renthiermilch ist viel dicker als Kuhmilch, und von ausgezeichnetem Geschmack. Butter lässt sich daraus zwar nicht bereiten, ... dagegen dürfte sie sich wol zur Käsebereitung eignen, oder noch besser in condensirtem Zustande zu verwenden sein; davon haben die Tungusen aber natürlich keinen Begriff und die Reichen, wie z.B. der schon erwähnte Uwotschán welcher über tausend Renthier besitz, lassen

den grössten Theil der Renthierkühe ungemelkt, da sie die Milch nur zum augenblicklichen Gebrauche zu benutzen wissen."

- 9) Hermanns S.84: "Nur die Armen melken auch diese Schafe, um etwas Milch und Butter zu gewinnen. Die Amdo pa gewinnen die Schafmilch sonst nicht, weil sie genügend Kühe haben."
- 10) HTSL S.16a:
馬之初乳日則吮其駒之食夜則聚之沛則以革器
("Am ersten Tag, an dem die Stute Milch bekommt, läßt man das Füllen saugen. Nachts melkt man die Milch und tut die Milch in ein Ledergefäß.")
- 11) Thiel S.226
- 12) A.a.O. S.226
- 13) Consten I S.160; vgl. Földes S.28: "Milch liefern zwar alle Kamelrassen, jedoch nicht in gleicher Menge. Die einhöckerigen Kamele gaben verhältnismäßig mehr Milch als die zweihöckerigen. Kamele turkmenischer Rasse ('Aruvaka') gaben beim einmaligen Melken normalerweise bis zehn Liter Milch. Dabei ist zu berücksichtigen, daß die Kamelkuh im ersten Jahr nach dem Kalben das Jahr hindurch fünfmal, im zweiten Jahr zweimal täglich gemolken wurde. Manche Aruvakas wurden sogar sechsmal täglich gemolken; und jedes Mal gaben sie bis zu zwanzig Liter Milch."
- 14) Consten I S.83
- 15) Radloff II S.264; Stof ist nach Zedler, Bd.40 Sp. 301 "ein Danziger Maaß. Die Danziger Bierfässer haben hundert und achtzig Stof, oder ein und achtzig Antwerpische Stop, oder vierhundert und sechs und achtzig Pfund".
- 16) Humboldt S.257
- 17) Pallas, Sammlung I S.119

- 18) Humboldt S.257
- 19) Bergmann II S.166
- 20) Pallas, Reise I S.315
- 21) A.a.O. Reise I S.315
- 22) Bergmann II S.77
- 23) Pallas, Sammlung I S.118
- 24) Bergmann II S.77
- 25) Pallas, Reise II S.315; Nössel ist nach Zedler
Bd.24 Sp.1164 "eine Kanne, Sextarius, hält ohnge-
fehr ein Pfund Wasser".
- 26) Klemm 1935 S.120
- 27) A.a.O. S.120
- 28) Tugutov S.79
- 29) Georgi, Bemerkungen I S.305
- 30) A.a.O. I S.305; Maß ist nach Meyers Enzyklopädi-
schem Lexikon ein "altes dt. Hohlmaß unterschied-
licher Größe; entsprach z.B. in Baden und in der
Schweiz 1,5 Litern, in Bayern (Maßkanne) 1,069
Litern, in Hessen 1,950 bzw. 2 Litern, in Öster-
reich 1,415 Litern; in Bayern heute Bezeichnung
für 1 Liter (Bier)"(Bd. 15 S.716).
- 31) Radloff I S.424
- 32) A.a.O. I S.424: "Man melkt im Allgemeinen die
Schafe vier Monate lang, im vierten Monate sollen
sie aber schon sehr wenig Milch geben. Im Herbst
geben nur die spät geborenen habenden Schafe ... noch
Milch."
- 33) A.a.O. I S.424
- 34) A.a.O. I S.434: "Ziegen und Schafe werden von den
Kirgisen fast wie einerlei Vieh betrachtet. Man
lässt sie zusammen weiden und wenn der Eigenthümer

seine Heerden aufzählt, so gebraucht er gewöhnlich den Ausdruck koi eschki (der Schafe und Ziegen) habe ich so viele. Aus diesem Grunde habe ich über die Hütung und Behandlung dieser Thiere nichts Besonderes mitzutheilen, da sie vollständig dieselbe ist wie bei den Schafen, selbst das Anbinden der jungen Zicklein und das Melken geschieht in derselben Weise. Ziegen- und Schafmilch werden in einen Eimer gemolken."

- 35) Radloff I S.437
- 36) A.a.O. I S.437: "Diese Melkperiode dauert etwa 6 Monate lang vom Frühling bis in den Spätherbst." Vgl. auch Schwarz S.74
- 37) Radloff I S.437: "Im Winter werden nur die im Frühling unfruchtbar gebliebenen Kühe ... , die erst im Herbst Kälber geworfen haben, gemolken; diese Kühe werden, wie das Kleinvieh, im Winter mit Heu gefüttert, sie geben aber trotzdem meist nur 11/2 Quart Milch täglich." Zum Wort Quart vgl. Zedler Bd.30, Sp.81: Quart "heisset an einigen Orten ein Maaß flüssiger Dinge, welches bey nahe so groß ist, als eine kleine Kanne. Vier Quart machen ein Stübichen, deren sechzehn, oder an gewissen Orten zwanzig, einen Eymer machen".
- 38) Radloff I S.445
- 39) A.a.O. I S.445: "In dieser Weise werden die Stuten vier Monate gemolken und bleiben bis zum Herbst, wo das Gras gelb wird, bei der Jurte, dann kehren sie mit ihren Füllen zur Heerde zurück. Uebrigens werden alle Füllen bei weniger wohlhabenden Leuten während vier Monate bei der Jurte gelassen; reiche Kirgisen halten abwechselnd die zum Kumys nöthige Anzahl von Stuten bei der Jurte. Ist ein guter Winter, d.h. ein schneearmer, wo es den Pferden leicht wird, in der Nähe der Jurte genü-

gendes Futter zu finden, so werden diejenigen Stuten, die im Herbst geworfen haben, auch im Winter bei der Jurte belassen und gemolken."

- 40) A.a.O. I S.445
- 41) A.a.O. I S.295f
- 42) A.a.O. I S.295f
- 43) A.a.O. I S.295f
- 44) A.a.O. I S.295f
- 45) Middendorff IV S.1563 Anm.4
- 46) Nach Middendorff IV S.1563 Anm.4 melkten die Jakuten ihre Stuten gewöhnlich fünf- bis sechsmal, und solche Stuten, die sich auf einem fetten, ruhigen und umzäunten Grasplatz befanden, bis achtmal täglich.
- 47) A.a.O. IV S.1563 Anm.4
- 48) Georgi, Bemerkungen I S.258
- 49) Hermanns S.107
- 50) A.a.O. S.107
- 51) A.a.O. S.107: "Da die Kühe meist im Mai-Juni kalben - diese Zeit kommt für die Hochsteppen der Nomaden in Frage; denn in den tiefer gelegenen Gebieten der Ackerbauern ist sie früher, März-April - , beginnt dann die Laktation und dauert etwa dreiviertel Jahr. Weil die Yakkühe sehr fruchtbar sind, erstreckt sich die Milchnutzung etwa bis zu 15 Jahren."
- 52) Bühler-Oppenheim S.4246
- 53) Georgi, Beschreibung I S.174; Pallas, Reise II S.76; Pallas, Sammlung I S.118; Consten II S.160; Prschewalski S.108
- 54) Radloff I S.282f, S.445, II S.264; Bergmann II

S.77; Pallas, Sammlung I S.119; Pallas, Reise I S.315; Hermanns S.107; HTSL S.16a:

電常見其日中凍馬嬾矣亦嘗問之初無拘於日與夜凍之
之法先令駒子吸乳路來却趕了駒子人自用手凍

("T'in sah immer, daß die Stuten am Tag gemolken werden. Er fragte danach. Anfangs nimmt man am Tag keine Milch, sondern melkt man nachts. Das geschieht in folgender Weise: Zuerst läßt man das Füllen saugen, bis die Milch kommt. Wenn die Milch kommt, dann zieht man das Füllen vom Euter weg und melkt mit den Händen in einen Ledereimer.")

- 55) Radloff I S.424; Georgi, Beschreibung I S.174; Pallas, Reise I S.315
- 56) Pallas, Reise I S.315; Pallas, Sammlung I S.119; Huc und Gabet S.226; Tafel II S.6: "Auch behaupten die Leute steif und fest: eine Yakkuh, die kein Kalb mehr sehe, gebe keine Milch mehr. So musste ich eben dem Yakkalb die grosse Reise zumuten und auch fernerhin meine Milch mit dem Tierchen teilen. Bei dieser Sitte ist noch eines sehr eigentümlich: Kälber der P'ien niu, d.h. solche vom Yakbastard, werden von den Tibetern sowohl wie auch von den Mongolen stets sofort geschlachtet. ... Die P'ien niu - Kühe, die wegen besonders reichlicher Milch hoch geschätzt sind, machen eine Ausnahme und geben auch ohne Kalb Milch." Hermanns S.108: "Wenn einmal ein Kalb stirbt, ärmere Leute aber dennoch die Kuh melken wollen, so stopfen sie das Fell des Kalbes aus, das sie immer in die Nähe der Mutter legen, die das Fell auch genau so beleckt wie das lebende Tier. Vor dem Melken stößt man mit dem Fellkalb mehrmals an das Euter. Da die Kuh sich so täuschen läßt, hält sie die Milch nicht zurück, sondern läßt sich melken."

- 57) Plischke S.4f; Bühler-Oppenheim S.4275
- 58) Pallas, Sammlung I S.119
- 59) Herodot 4. Buch Kap.2
- 60) Plischke S.1-4; Bühler-Oppenheim S.4275
- 61) Radloff I S.424
- 62) Radloff I S.286, S.295ff, S.424, S.445, S.462;
Pallas, Sammlung I S.138, S.142f; Pallas, Reise
I S.314; Georgi, Beschreibung II S.408, S.424;
Montell, Durch die Steppen S.90; Huc und Gabet
S.38; Bergmann II S.166; Tafel II S.155; Consten
I S.83, II S.104; Rubruk-Risch S.41
- 63) Rubruk-Risch S.48f; vgl. auch Bergmann II S.77:
"Einige Stunden vorher sondert man die Füllen von
den Stuten, indem man die ersten so lange mit
Stricken an ein auf der Erde ausgespanntes Seil
knüpft, bis die Eitern Zeit haben, sich wieder
anzufüllen."
- 64) Georgi, Beschreibung II S.424
- 65) Pallas, Sammlung I S.118
- 66) Radloff I S.445; vgl. auch Umesada S.161
- 67) Middendorff IV S.1496: "Sogar Rennthiermilch wur-
de aufgeköcht, von der Mutter eingeschlürft, und
dem Kinde zugespien." A.a.O. IV S.1490; Kozlow
S.146; Eidlitz S.75f; Hermanns S.62
- 68) Pallas, Sammlung I S.160f; Vámbéry 1885 S.208;
Potapov 1953 S.44f
- 69) Bergmann II S.118; Pallas, Sammlung I S.121; vgl.
auch Anmerkung 16 im Kapitel Tee und Teesurrogate.
- 70) Ränk 1970 S.4f: Ränk bezeichnet künstlich gesäuer-
te Milch als "Kulturmilch" und unterscheidet sie
von "gewöhnlicher Sauermilch". Ob oder inwieweit
die gewöhnliche Sauermilch im mittelasiatischen

Raum überhaupt gebräuchlich war, ist unsicher. Nur aus südlichen Randgebieten und Transkaukasien liegen einige genaue Angaben vor, die einstimmig versichern, daß dieses Naturprodukt als Speise ganz unüblich war. So war es z.B. bei den Bergtadschiken, wo die natursaurer Milch als zum Essen untauglich weggeworfen wurde. Mit Erstaunen sprach man von den Russen, von denen man wußte, daß sie so Abscheuliches wie die gewöhnliche Sauermilch (prostokvasa) essen konnten. Auch die Aserbaidchaner kannten nur eine Art Kulturmilch (gatyg), die gewöhnliche Sauermilch galt als "Satans"-Erzeugnis (šejtan gatygy).

- 71) Die in diesem Zusammenhang sicher erwartete Bezeichnung Joghurt (das türkische Wort yogurt ist abgeleitet von *yoyur* = kneten, vgl. Doerfer IV Nr.1866) taucht in den hier herangezogenen Belegen nicht auf. Eszter Kisbán S.525 schreibt zur Verwendung dieser Bezeichnung: "Es ist eigentlich nicht richtig, die lokale Volksbenennung eines Elements der Volkskultur als fachsprachliche Bezeichnung zu wählen. Nachdem aber jedem in Europa infolge der Milchbetriebsherstellung des Joghurts genau bekannt ist, welches Milchprodukt unter dem Namen Joghurt zu verstehen ist, schien es praktisch und zweckmäßig, bei diesem eindeutigen Terminus zu bleiben." Die im folgenden auftauchenden Bezeichnungen Airan, Tarak oder Sorat usw. werden von Doerfer und Räsänen mit "Art saurer Milch" oder "dicke gegorene Kuhmilch" umschrieben, da nämlich, wie Kisbán schreibt, "in der russischen, englischen, französischen und deutschen Sprache die entsprechenden Wörter für zahlreiche Milchprodukte fehlen, weil diese Erzeugnisse auch in der Kultur der betreffenden Völker unbekannt sind" (S.524).

- 72) PTKM Kap. 5ob S.175o. Diese Stelle soll nach Li Shicheng angeblich im YSCY stehen.; Plate S.2o6 Anm.2.; Schafer 1977 S.1o6; "It appears that in early antiquity beverages given the name lo were also prepared from grain and even from fruit products. Throughout historic times, however, the word was applied almost exclusively to milk products, particularly the milk of horses..."; Pulleyblank S.248f; "Animal milk and its products did not form part of the normal diet of the agricultural Chinese in ancient times and do not today; but they became known when the Chinese came into contact with pastoral nomads of the steppe and they even enjoyed a certain vogue at some periods, especially from Han to T'ang." A.a.O. S.25o
- 73) Doerfer II Nr.639; Vámbéry 1879 S.93
- 74) Doerfer II Nr.639(S.18o); Bergmann II S.79, S. 119, S.131; Zwick S.66; Pallas, Sammlung I S.132; Pallas, Reise I S.316; Ränk 197o S.6
- 75) Doerfer II Nr.639(S.18o): "... airam(wohl = airan, also nicht das mo., ... sondern das tü. Wort)."
- 76) Ränk 197o S.8f; Räsänen S.12
- 77) MNT-Haenisch § 145, S.33, § 28 und § 31, S.4; Haenisch-Wörterbuch S.46, S.145; HILY-Haenisch S.19
- 78) YSCY III S. 1ob: 駝乳係便利
- 79) Lao S.4o2; Pulleyblank S.253 über die Etymologie des Wortes airan, airaṅ.
- 8o) Schwarz S.9of; Radloff I S.438f; a.a.O. I S.428; a. a.O. I S.297f; Bergmann II S.79; Pallas, Reise I S. 315; "Im Winter aber ... behilft man sich mit der Kuhmilch, ob wohl selbige ... viel weniger geistiges enthält" Eugen Schuyler I S.126; Doerfer II Nr. 639; "AG(Abul Gazi Bahadur Han: Histoire des Mogols et des Tatares, ed. Desmaisons, 1871-1874) 321 ...

morgen geben wir ein grosses Festmahl. Ihr Leute sammelt Kamel-Airan und saure Milch und bringt sie mit! (wie ersichtlich, bezeichnet airan nicht nur gegorene Kuhmilch, sondern auch solche von anderen Tieren, nur nicht gegorene Stutenmilch, welche qimiz u.ä. heisst ...)." Vámbéry 1885 S. 208; " ... nur daß dieselbe noch Fettbestandtheile beibehalten hat. Der aus Schafmilch bereitete Airan ist schwächer aber angenehmer zu trinken, während der Airan aus Kamelmilch dick und schwer zu verdauen ist." W. Amschler, Die Milchwirtschaft Sibiriens 1932 S.1603 zitiert bei Ränk 1970 S.7

- 81) Radloff I S.438f; vgl. auch a.a.O. I S.297f; Pal-las, Reise I S.316: "Die Milch wird zum Säuren nach und nach in grosse lederne oder andere Gefässe geschüttet, welche im Winter nahe bey dem Feuerplatz, über oder in die Erde gestellt werden. Gemeiniglich sind die unreinlichen Gefässe allein hinlänglich, um die Säuerung zu bewerkstelligen. Sonst befördern einige dieselbe mit getrockneten aus Mehl bereiteten und scharfgesalznen Sauerteig. Die Horden=Kalmücken thun entweder etwas von dem Rest einer vorigen Branntwein=Destillation, den sie selbst aufgehoben oder von einen Nachbar bekommen haben, oder auch etwas von der geronnenen Milch welche im Magen geschlachteter Lämmer gefunden wird, hinzu. Man nimmt von der zu Branntwein bestimmten Milch keinen Schmant ab, sondern mischt vielmehr von Zeit zu Zeit alles mit einer Art von Butterstock wohl unter einander; und weil sie die Milch des Sommers in ledernen Schläuchen sammeln, so dürfen diese nur täglich ein paar mal wohl gerüttelt werden."

- 82) Vámbéry 1885 S.208; a.a.O. S.109; Siever S.316

- 83) Georgi, Beschreibung I S.180: "Um Airen zu er-

halten, wird das erstemal die Milch aufgeköcht und mit von selbst sauergewordener gemischt, nachher aber nur von Zeit zu Zeit die frische Milch in den Airen Schlauch dazu gegossen und durchgequerlet. ... Wenn Kumiß da ist, wird der der Sane beraubte Airen zu Käse eingekocht." Vámbéry 1885 S.505

- 84) Tugutov S.79f
- 85) Prschewalski S.45: "Die 'Areka' wird aus saurer Milch, von welcher die Sahne abgeschöpft wurde, bereitet und ist etwas dem Quarke Aehnliches." A.a.O. S.345: "Taryk, d.h. gekochte saure Milch, von welcher jedoch vorher die Sahne abgeschöpft wurde, das Lieblingsgericht der Tanguten. ... Der Taryk ist die beliebteste Milchspeise der Tanguten und man kann ihn in jeder Jurte finden."
- 86) Ränk 1970 S.10; Räsänen S.463: "sojonisch tarak < mo. ... tarag 'dicke, gesäuerte Milch, Käsemilch' ~tü. torak." Schubert S.174: "tarag = eine Art sowjetischer Smetana, fast noch dicker; schmeckt mit Zucker vorzüglich; ist sehr nahrhaft und gesund; meist aus Schafmilch (xoniny süü)."
- 87) W. Amschler, Die Milchwirtschaft Sibiriens 1932 S.1604 zitiert bei Ränk 1970 S.9; Eidlitz S.76: "The Yakuts likewise mixed plants with sour cowmilk, 'tar', e.g. stems and leaves of *Lilium spectabile*, the root and leaves of *potentilla anserina*, *angelica sylvestris*, *rumex acetosa*, bark meal and berries, chiefly lingonberries. They also added fish, cartilage, bone and crusts of bread; the fish and bone were dissolved by the lactic acid, causing the sour milk to set."
- 88) Radloff I S.425
- 89) Pallas, Sammlung I S.132; Bergmann II S.131

- 90) Bergmann II S.131, S.218
- 91) Pallas, Sammlung I S.131: "Allein frische und sonderlich ungekochte Milch, geniest kein Kalmück, weil selbige ihm eben diejenige Zufälle machen würde, die der Europäer von der sauern Kuhmilch spüret. Eben so trinkt der Kalmück auch höchst ungern ungekochtes Wasser, und die Armen giessen lieber ein Drittheil oder die Hälfte Wasser unter ihre Milch, um das Getränk zu verlängern und nicht zu lauterem Wasser gezwungen zu seyn."
- 92) Georgi, Bemerkungen I S.252, S.258: "Die Tungusen, welche Rennthiere haben, trinken des Sommers Milch und Wasser, und wenn sie reich sind, gesäuerte Rennthiermilch, die ein wenig geistig seyn soll."
- 93) Hermanns S.65f; Tafel I S.252
- 94) Hartwich S.613; Montell 1937 S.322
- 95) Potapov 1953 S.70f
- 96) Herodot Buch 4 Kap.2
- 97) Pelliot 1959/63 I S.240; Doerfer III Nr.1529
- 98) Rubruk verwendet das Wort comos für Kumys (Rubruk-Risch S.43f Anm.2); Doerfer III Nr.1529 (S.514); Pelliot 1959/63 I S.240; Deutsche Encyclopädie S.447
- 99) Marco Polo-Yule I S.257; Pelliot 1959/63 I S.240
- 100) Ibn Baṭṭūṭa-Gibb S.144, S.153
- 101) Pelliot 1959/63 I S.240
- 102) Doerfer III Nr.1529
- 103) Pelliot 1959/63 I S.240
- 104) MNT-Haenisch § 28 und § 31 S.4; § 85 S.13; § 145 S.33; Ssanag Ssetsun-Schmidt S.60; HIIY-Haenisch S.19

- 105) GGM-Haenisch S.17; vgl. MNT-Haenisch S.13: "ger un belge sün tusuru'et esuk iyen süni de udur cayitala buleku bule'e."
- 106) YSCY III S. 9b: 馬乳[...]有三等一名介堅
一名晃木兒 一名完兀以介堅為上
- 107) Franke 1970 S.10f, S.14; Lao S.407f
- 108) Yen-ts'ai (庵茶) ist ein archaisierender Name der Han-Zeit, der die Gegend des Aral-Sees betrifft; Egami S.126f; Kobayashi S.39f; Hotta S.45f; Freeman S.156; "The most unexpected beverage on the list of those commonly consumed during the Sung is kumiss, fermented mare's milk, which in later times was regarded as a barbarian drink."
- 109) Kobayashi S.39 110) A.a.O. S.49; Hotta S.45
- 111) A.V.Adrianov, Ajran v Žizni minusinskago inorodea 1909 (S.492) bei Ränk 1970 S.12; Radloff I S.297; Prschewalskis Angabe "tarasunn" im Mongolischen für den Kumys beruht wohl auf einem Irrtum (Prschewalski S.45).
- 112) Montell 1937 S.322; Filchner S.394
- 113) Radloff I S.297; Potapov 1953 S.43
- 114) Zwick S.40, S.66; Pallas, Reise I S.316
- 115) Pallas, Sammlung I S.132; Bergmann II S.77, S.119, S.131
- 116) Kobayashi S.39
- 117) Dahl S.29f; Rubruk-Risch S.48f: "Wenn sie nun eine grosse Menge Milch, die in frischem Zustand so süß wie Kuhmilch ist, beisammen haben, so schützen sie dieselbe in einen grossen Schlauch oder in ein flaschenähnliches Gefäß und fangen an, sie mit einem eigens dazu gemachten Stössel, der unten dick wie ein Menschenkopf und unterhalb ausgehöhlt ist, zu stossen, und indem sie die Milch so hurtig schlagen, fängt sie an, Blasen zu werfen wie neuer Wein und sauer zu werden oder zu

gären. Dieses Stossen setzen sie so lange fort, bis sie die Butter herausgezogen haben. Darauf kostet man die Stutenmilch, und wenn sie mild bitzelnd ist, so trinkt man sie. Sie bitzelt nämlich, wenn man trinkt, auf der Zunge wie gärender Traubenwein und läßt, wenn man aufhört zu trinken, einen Geschmack wie Mandelmilch auf der Zunge zurück. Sie weckt im Innern des Menschen Wohlbehagen, steigt aber auch solchen, die nicht viel vertragen können, zu Kopf; auch übt sie eine starke harntreibende Wirkung aus." Radloff I S.450; Schwarz S.90; HTSL S.16a;

須洞數宿味微酸始可飲謂之馬嬭子

("Die gesammelte Milch wird im Ledergefäß aufbewahrt und geschlagen. Nach einigen Tagen bekommt die Milch einen leicht sauren Geschmack, dann kann man sie trinken. Man nennt sie Manatzu.") A.a.O.

S.16a: 傾入皮袋撞之尋常人只數宿便飲

("Die Milch im Ledereimer wird in einen Lederbeutel gegossen und geschlagen. Normalerweise trinkt man diese nach einigen Tagen.") Siever S. 278

- 118) Dahl S.32; a.a.O. S.34-38 über die Wirkungen des Kumys; vgl. auch Siever S.277f: "Aber desto mehr ist der berühmte Kümüß oder gesäuerte Stutenmilch by ihnen gang und gäbe: sie ist nicht sehr be- rauschend, besonders für einen europäischen Kopf; aber übrigens ein sehr heilsames, wohlschmecken- des, kühlendes und sättigendes Getränk. Beynahe möchte ich behaupten, daß kein antivenerisches Mittel sich diesem an die Seite stellen könne; wie ich denn weitläuftiger zwey Beyspiele anfüh- ren könnte, wo ich seine Wunderkräfte sah. Ein sechswöchentlicher Gebrauch davon heilte im er- sten Fall einen durchaus inficirten Körper gänz-

lich, und im zweyten Fall eine venerische Krätze, die ... zwey Jahre ausgedauert und sich beynahe über den ganzen Körper ausgebreitet hatte."

- 119) MTPL S.10b; vgl. auch Carpini-Risch S.101; Rubruk-Risch S.46; Pallas, Reise II S.77: "Die Baschkiren haben mich durchgängig versichert, daß ein Rausch in gutem, aus Stutenmilch bereiteten Kumüss bis auf den dritten Tag alle Lust zum essen benehme...". Wittvogel S.7: "It was natural enough for the Ch'i-tan soldiers to depend for their main nourishment upon fermented mare's milk or kumiss. But even at court where Chinese dishes were appreciated the Ch'i-tan predilection for dairy products never weakened. After two hundred years of cultural symbiosis, the last emperor of the dynasty, T'ien-tsu, was still unaware of the fact that his Chinese subjects abhorred the curd so dear to his heart and stomach." A.a.O. S. 117
- 120) Georgi, Beschreibung I S.180
- 121) Pallas, Sammlung I S.132
- 122) A.a.O. S.131; Jochelson 1906 S.260f: "When the milking is finished, the buckets are left until the milk becomes cold, when it is diluted with an equal quantity of cold water which has been previously boiled; and the mixture is put into an ox-hide bag or churning-vessel called simir, and some of the above-mentioned ferment is added to it. The only use of the water is to increase the quantity; so that when a strong kumiss is desired, less water is added to the milk."
- 123) Schwarz S.90
- 124) Jochelson 1906 S.260: "The Yakut, like the Kirghis and Bashkir, use as a ferment old kumiss or the residue of the kumiss of the past year, carefully collected from the vessels, and dried and preserved. This ferment of kumiss is called xoyū ('pulp'). If they have none, the Yakut, as well as the

Bashkir, use sour cow's milk as a ferment; but such kumiss is not considered good by the Yakut."

- 125) Pallas, Reise I S.397: "Man pflegt bey denen Reichen Kirgisen die Kamele auch zu melken; ihre Milch soll bläulich, dick und von Geschmack angenehm seyn. Die Kirgisen halten selbige vor sehr gesund; sie soll auch gesäuert noch stärker, als die Pferdemilch rauschen und einen bessern Brantwein geben, aber keinen Schmant setzen."
- 126) Radloff I S.455; Timkowski I S.63; Georgi, Beschreibung I S.180
- 127) Radloff I S.297; Potapov 1953 S.43; W. Amschler, Die Milchwirtschaft Sibiriens 1932 (S.1603) bei Ränk 1970 S.15
- 128) Radloff I S.297
- 129) Potapov 1953 S.43: "Die Hauptart der Sauermilch bei den Altajern war und ist Čegen. Mit diesem Wort, das im Mongolischen Kumys bedeutet, bezeichnen die Altajer Kuhmilch, die mit dem geräucherten Steissbein des Pferdes oder mit der geräucherten Sehne des Pferdes, der Kuh, des Schafes, eingesäuert wurde. Der Altaische Čegen ist gewöhnlich bei den andern türksprachigen Stämmen unter dem Namen Airan bekannt. ... Im Altai ist der Terminus Airan ebenfalls bekannt, aber er wurde durch das mongolische Wort Čegen ersetzt. Nicht weil dieses Wort von den Mongolen im Altai gebraucht wurde, sondern weil die Zubereitung dieses Produkts bei den Altajern auf mongolische Art erfolgt, d.h. aus der Frischmilch. Die türksprachigen Nomaden dagegen stellen Airan aus gekochter Milch her. Es ist wahr, daß die Altajer hin und wieder dieses Getränk aus der gekochten Milch hergestellt haben, was möglicherweise zu dem Verbleiben des Terminus Airan beigetragen hat."

- 130) G.E. Grumm-Gržimajlo, Zapadnaja Mongolija i Ur-jankaiskij kraj 1926 (S.96 Anm.2) bei Ränk 1970 S.15
- 131) Rubruk-Risch S.50f
- 132) Marco Polo-Yule I S.259 Anm.2
- 133) HTSL S.16a; vgl. auch Bretschneider I S.94, II S.73 (Yüan-shi)
- 134) Radloff I S.297; a.a.O. I S.450; Pallas, Sammlung I S.132
- 135) Vámbéry 1879 S.93f
- 136) Hippokrates, De morbis liber IV,20 (in der Übersetzung von Schrader I S.175); vgl. Hehn S.154, S.160
- 137) PTKM Kap.50b S.1749f; Schafer 1977 S.106; Pulleyblank S.254f
- 138) Pallas, Sammlung I S.137; Pallas, Reise I S.318f; Pallas, Sammlung I S.132: "Die zur Destillation des Branntweins bestimmte Quantität Milch darf im Sommer nur vier und zwanzig Stunden, im Winter aber und bey kühler Witterung wohl zwey bis drey Tage in den gewöhnlichen unreinen Milchscläuchen säuern, so ist sie schon dazu geschickt. Man nimt keinen Schmant davon ab, sondern rührt vielmehr alles von Zeit zu Zeit mit dem Butterstock stark durch einander. Die sich von selbst darauf und auch sonst auf dem gemeinen Tschigan setzende Butter wird abgeschöpft und zu anderweitigem Gebrauch verwahrt." Prschewalski S.345
- 139) Radloff I S.425f, S.434: "Ziegen und Schafe werden von den Kirgisen fast wie einerlei Vieh betrachtet. ... Ziegen und Schafmilch werden in einen Eimer gemolken."
- 140) A.a.O. I S.438f: "Die Milch wird in Holzeimer gemolken, direkt in grosse Kessel gegossen und

gleich nach dem Melken abgekocht. Wenn die Sahne abgestanden ist, wird sie abgeschöpft und zu Butter gerührt."

141) A.a.O. I S.297f; vgl. zum türkischen Wort qaimaq, kaymak Doerfer II Nr.1417

142) Potapov 1953 S.45, S.50

143) Rubruk-Risch S.51

144) Marco Polo-Yule I S.262

145) Georgi, Beschreibung I S.180, II S.428, S.448; Georgi, Bemerkungen I S.303: "Butter machen sie meistens durch Querlen in ledernen Schläuchen (Torcho), und bisweilen nach Rußischer Art durch die Scheidung in der Wärme."

146) YSCY II S.8b

147) PTKM Kap. 50b S.175o

148) A.a.O. Kap. 50b S.1751:

作酪時上一重凝者為酥

("Bei der Lo-Zubereitung bildet sich eine Schicht Geronnenes. Daraus bekommt man Su.")

A.a.O. Kap. 50b S.175o:

酥乃酪之浮面所成

("Su gewinnt man aus der oben schwimmenden Haut von Lo.")

149) A.a.O. Kap. 50b S.1751:

在酥中盛冬不凝盛夏不融者是也

("Ti-hu ist in Su enthalten. Was im Hochwinter nicht gefriert und im Hochsommer nicht schmilzt, das ist Ti-hu.")

Vgl. auch YSCY II S.9b: 醍醐油 取上等酥油約重斤之上者煎熬過濾淨用大磁瓮貯之冬月取瓮中心不凍者謂之醍醐

("Ti-hu Yu. Das wird von gutem Su-yu genommen.

Etwa 1000 Chin davon werden gekocht, und dadurch wird das Wasser darin weggenommen. Dann wird es

durch Seihen geklärt. Es wird in einem großen Keramik-Gefäß aufbewahrt. Was nicht gefroren ist, wenn man in den Wintermonaten Su-yu aus dem Gefäß holt, nennt man Ti-hu.")

- 150) PTKM Kap. 5ob S.1751: 色黄白作餅甚甘肥
("Ti-hu ist gelb-weiß in der Farbe. Daraus macht man Klöße. Sie sind süß und fett.")
- 151) A.a.O. Kap. 5ob S.1750
- 152) A.a.O. Kap. 5ob S.1751
- 153) YSCY II S.9b; Plath S.206 Anm.3
- 154) Franke 1970 S.12; Lao S.406
- 155) MNT-Haenisch § 254 S.88; HIIY-Haenisch S.18; zum Wort qaimaq Doerfer III Nr.1417: "Tü.→Kalm.: Ramstedt (Kalmükisches Wörterbuch. Lexica Societatis Fenno-Ugricae 3. Helsinki 1935) 179 xāmaq 'gekochte Sahne'. Ramstedt führt noch als schriftmo. Form qayimağ auf, die er mit dem tü. Wort als unverwandt vergleicht. ... Jedoch scheint das Wort außerhalb des Kalm. im Mo. nicht zu existieren... ; das kalm. Wort stammt mit hoher Wahrscheinlichkeit aus dem Kir., wo qajmaq gleichfalls die Bedeutung 'kajmak' (aufgekochte Sahne) hat."
- 156) Georgi, Beschreibung I S.207; Huc und Gabet S.154; Prschewalski S.133: "Die Milch ist dick wie Sahne, sehr süß und hat einen unangenehmen Geschmack. Auch die aus dieser Milch bereitete Butter ist bedeutend schlechter, als Butter aus Kuhmilch und geschmolzenem Talg sehr ähnlich."
- 157) Hermanns S.61f; Huc und Gabet S.226; Prschewalski S.342; Bičurin S.74
- 158) Georgi, Beschreibung I S.180; Lexikon 1926 S.822: "Eine merkwürdige Verwendung fand der aus Pferdemilch hergestellte Käse bei den Concanern, einer

wilden, der Sage nach von den Massageten abstammenden Völkerschaft Cantabriens, einer Landschaft im nördlichen Spanien. Die Concaner genossen den Pferdekäse vermischt mit Pferdeblut, das sie aus den Fußadern der Tiere gewannen."

- 159) Dahl S.30
- 160) Bergmann II S.118f; a.a.O. II S.121: "Die kalmükische Butter wird theils aus Kuh- und Schaafmilch, theils auch aus Pferdemiclch bereitet. Die erstere Art ist gelblich, die letzte fällt ins Schwärzliche. Die Butter von Kühen und Schaafen läßt sich besser aufbewahren als die flüssige Stutenbutter."
- 161) Radloff I S.426
- 162) Middendorff IV S.1566; a.a.O. IV 1563
- 163) Müller, Unter Tungusen S.218
- 164) Radloff I S.299
- 165) Doerfer III Nr. 1472; Räsänen S.304
- 166) HIIY-Haenisch S.19; WTCW III S. 3834: "xurud
奶餅子 [= Milch-Kuchen]: hurut."
- 167) Rubruk-Risch S.52
- 168) Marco Polo-Yule I S.262: "It is prepared in this way; they boil the milk, and when the rich part floats on the top they skim it into another vessel, and of that they make butter; for the milk will not become solid till this is removed. Then they put the milk in the sun to dry. And when they go on an expedition, every man takes some ten pounds of this dried milk with him. And of a morning he will take a half pound of it and put it in his leather bottle, with as much water as he pleases. So, as he rides along, the milk-paste and the water in the bottle get well churned together into a kind of pap, and that makes his dinner."

- 169) Clavijo-Strange S.191f
- 170) PTKM Kap. 5ob S.175o; Pulleyblank S.255f zur altchinesischen Bezeichnung für kurut.
- 171) A.a.O. Kap. 5ob S.175o 172) Vámbéry 1879 S. 92f
- 173) Vgl. Anm. 168; jedoch Siever S.316: "Der Churt oder saure Käse, ist ein Nahrungsmittel, welches von den reisenden Kirgisen auf lange Reisen mitgenommen wird, wo sie keine andere EBwaaren vermuthen können. Sie legen alsdenn 1o bis 2o derselben in ihre geräucherten ledernen halb durchsichtigen großen Flaschen, gießen Wasser drauf, hängen es an die Sättel der Pferde und, indem die kleinen Käse durch das Schütteln erweicht werden, haben sie ein säuerliches Getränk, welches den Durst und den Hunger zugleich stillt. Die Weiber verfertigen diese Materie, indem sie saure dicke Kuhmilch, die mit allen fettigen Theilen durch beständiges Schlagen in ihren sehr großen Schläuchen sauer geworden ist (Airän), in eisernen Grapen auf dem Feuer kochen; scheidet sich etwa zu viel Wadecke ab so wird diese abgegossen welches sich aber doch selten ereignet; ist das Gemisch nun dick genug, so wird es mit den Händen zu Eyförmigen Käsen ausgeknätet und vollends getrocknet. Diese mit Wasser aufgeweichten Käse und der Kümüß sind die vortrefflichsten Getränke bey heißen Steppenreisen, sie werden von der Sonne nie warm, welches bey letztern die häufige fixe Luft und bey erstern die Milchzuckersäure zu verhüthen scheint."
- 174) Pallas, Reise I S.447, II S.77; Georgi, Beschreibung I S.18o, S.194, II S.428, S.448; Georgi, Bemerkungen I S.3o3; Radloff I S.298, S.439; Castrén, Reiseberichte S.3o8

- 175) Radloff I S.426f
- 176) Prschewalski S.45: "Aus ihr(=Areka) fabricirt man den 'Arell', eine Art kleiner, trockener Käsestückchen." Ränk 1970 S.26; Schubert S.174: "aaruul=getrockneter Quark, aarc (an der Sonne getrocknet); wird in kleine Formen gepreßt oder in kleinen Häufchen getrocknet ... sieht wurmartig aus."
- 177) Prschewalski S.171
- 178) A.a.O. S.345; Hermanns S.64f; Tafel I S.184 Anm. 2, S.252; Filchner S.97 Anm.; Rubruk-Rockhill S. 68 Note 2
- 179) Ränk 1970 S.22: Nach Ränk (zitiert V.L. Seroševskij, Jakuty. St. Petersburg 1896 S.313) sind die Jakuten das einzige unter den Völkern Nordasiens, welches überhaupt keinen Käse bereitet hat. Sie benutzten nur ihre gegorenen Milcherzeugnisse, im Sommer in frischem, im Winter in gefrorenem Zustand. Vgl. aber Jochelson 1906 S.259; Vámbéry 1885 S.153; Pulleyblank S.256
- 180) Radloff I S.427f; W. Amschler, Die Milchwirtschaft Sibiriens 1932 (S.1602, S.1604) bei Ränk 1970 S. 27; Siever S. 315f: "Die Bereitungsart (des Bröckelkäses, Eremschik) ist folgendermaßen: Man nimmt etwa 2 Eimer Schaafmilch, (Kuhmilch taugt zwar auch, jene ist aber besser), setzt selbige so warm wie sie von den Schaafen kommt, in einem eisernen Kessel auf ganz gelindes Kohlenfeuer, so daß sie nicht koche, ist sie nun warm genug, so hat man unterdessen gedörrte Magen von solchen Lämmern bey der Hand, die außer Muttermilch noch weiter nichts genossen haben. Diese läßt man in einer besondern hölzernen Schaale mit etwa 2 Pf. warmer Milch aufweichen, indem man sie einige Zeit mit den Händen in der Milch zerdrückt. Diese Mixtur

wird, nachdem sie eine Weile ruhig gestanden hat, wie eine dicke Gallerte. Selbe verrührt man nun in der auf dem Kohlenfeuer stehenden Milch; wenn dieses des Abends geschieht, so bleibt der Kessel auf dem gelindesten Feuer die Nacht über stehen, wobey sie aber doch dann und wann umgerührt werden muß und man erhält des Morgens früh eine in weiche gelbliche Bröckelchen eingetrocknete Milch, die sodann herausgenommen wird, um sie auf Flechtwerk von Binsen an der Sonne vollends zu trocknen. Der Eremtschick ist das Confekt der Kirgisen, welches nur bey besondern Gelegenheiten vorgesetzt wird. Es hat einen süßen nicht unangenehmen Geschmack, kann sich vielleicht aber wohl nicht lange ohne zu verderben halten."

- 181) Pallas, Sammlung I S.136f: "Sie machen noch eine andre Art von Käsen, sonderlich aus Schaaf= oder Ziegenmilch, welche den Nahmen Aesägä bekommen hat. Die frische Milch wird in einen Kessel gegossen, mit etwas gesäuerter Milch (Aedäräksän Uessün) oder ... Branntweinsneige (Bossah) vermischt, wohl durchgerührt, und eine kleine Weile zum säuern ruhig gelassen. Darnach wird Feuer unter dem Kessel gemacht und unter dem Kochen fleißig gerührt, damit die geronnenen Matten theils durch das Sieden und theils durch die Bewegung in einen Schaum (Köösun) verwandelt werden. Wenn alle wässrigte Theile der Milch also eingekocht sind, so pflegt man noch etwas Butter hinzu zu fügen, alles gut durchzurühren und die Materie so lange über dem Feuer zu lassen, bis der Schaum trocken und bräunlich zu werden anfängt; dann ist dieses Gericht fertig, und könnte, wenn reinlich dabey verfahren würde, angenehm genug schmecken." Bergmann II S.121f, S.132; zum Wort irimcik Räsänen S.173

- 182) Potapov 1953 S.51
- 183) Bergmann II S.132: "Der Aesagäkäse wird auf die nämliche Art bereitet, indem man statt des Kälbermagens Lämmerlab gebraucht." Radloff I S.427: "Zur Bereitung desselben (des Krümelkäses, erim-schik) hat man getrocknete Mägen von neugeborenen Lämmern (mejäk) im Haus vorrätig." Pallas, Sammlung I S.136; W. Amschler, Die Milchwirtschaft 1932 (S.1602, S.1604) bei Ränk 1970 S.27; Potapov 1953 S.51; Hermanns S.70: " ... durch das Fehlen der Labkäsebereitung unterscheiden sich die Tibeter wiederum stark von den Turko-Mongolen. Diese Sonderstellung der Brog pa (= Steppenbewohner, Nomaden) in der Milchproduktion hat man bisher nicht berücksichtigt. So schreibt z.B. Amschler: 'Es besteht somit die Tatsache, daß in dem Dreieck Kuku nor-Aralsee-Lenadelta ein und dieselben Verfahren der Milchverarbeitung geübt werden. Die Milchwirtschaft der Ursibirier, so alt sie zunächst erscheint, ist den eigentlichen Paläoasiaten, den Langköpfen, fremd. Nordwärts abgedrängte, mongolide Völker kennen sie nicht. Die Träger der primitivsten Milchwirtschaft sind die sajanischen Südsamojeden einerseits, die Turkvölker anderseits.' Die Tibeter können auf keinen Fall in diesen Kreis einbezogen werden."
- 184) Timkowski I S.65; G.N. Potanin, Očerki severo-zapadnoj Mongolii 1881 (S.111) bei Ränk 1970 S. 26
- 185) HIIY-Haenisch S.19
- 186) Potapov 1953 S.50; A.V. Adrianov, Ajran v Žizni minusinskago inorodea 1909 (S.508) bei Ränk 1970 S.26
- 187) PTKM Kap. 5ob S.1751

- 188) Gmelin II S.99, S.100: "Das, was im Kessel (Destillierkessel) übrigbleibt, giessen sie in einen woelockenen Sack, und lassen das Wasser ablaufen. Den Käse trocknen sie, und verwahren ihn als eine Esswaare unter dem Namen Arza." Radloff II S. 195; Ränk 1970 S.24; Tugutov 1957 S.80; Schubert S.174: "aarc = ein Produkt gefilterter Milch, das zurückbleibt, wenn man arxi aus tarag destilliert; das Destillat aus aarc gibt arz"
- 189) Potapov 1953 S.49f
- 190) Radloff I S.298
- 191) Pallas, Reise III S.405
- 192) Bergmann II S.121f, S.132; Pallas, Sammlung I S.136; Pallas, Reise I S.318
- 193) Potapov 1951 S.166: "Noch vor kurzem wurde die Araki bei den südlichern Altaiern, d.h. bei den viehzüchtenden Altaiern in der Sommerzeit, mit einigen Tagen Unterbrechung, systematisch getrunken. Die Araki wurde zwei bis dreimal in der Woche gebrannt, um auf diese Weise Milch in sauren Käse (Kurut) zu verarbeiten. ... Die Araki selbst diente als Nebenprodukt" Potapov 1953 S.48: "Die Altaier sind der Meinung, daß man von jeder Kuh bei sieben bis zehn Liter Milch pro Tag während des Sommers bis zu 50 Platten herstellen kann. Dabei benötigt jede Familie von fünf Personen drei Platten Kurut am Tag, wenn man keine andere Nahrung hat. Daraus folgt, daß die Kurut-Menge von einer Kuh für eine Familie von fünf Personen für einen halben Monat reichen würde. Um sechs Monate zu leben benötigt eine Familie nicht weniger als zwölf Kühe. Laut der Statistik von 1897 besaßen 72,6 % der Altaier weniger als zwölf Stück Großvieh. Viele von ihnen nahmen im Sommer Kühe von den Reichen, die sie

unter ziemlich schweren Bedingungen abarbeiteten, was unter dem Begriff Polys bekannt ist."

- 194) Laufer 1916 S.483; Brand S.114f: "sie ziehen auch Brandtwein von Pferde=Milch ab, welchen sie Kunnen und zuweilen Arack nennen, und auff folgende Weise zu bereiten, erstlich wird die süsse Milch gekocht, darnach in ein Faß gethan, weiter etwas sauer Milch darin gegossen, und alle Stunden einmahl umgerühret, wann es nun über Nacht gestanden, thun sie die saure Milch in einen Topff, und decken sie mit einem andern Topff, der genau darauff schliessen muß, zu, stecken ferner ein Rohr darein, bestreichen den Topff rund um mit Leim und lassen es so, wie man in Europa thut, destilliren, es muß aber zweymahl abgezogen werden, alsdann ists gut zu trincken, und an Krafft und Klarheit dem Korn=Brandtwein nicht ungleich, so daß sie sich daran geschwind können truncken trincken." Georgi, Bemerkungen I S.258, S.303f: "Ihr Getränke besteht ausser Wasser und Schnee, den sie in der grössesten Kälte, als ob es ein Leckerbissen wäre, aus der Hand essen, des Frühlings in Birkenwasser, und des Sommers in Buttermilch (Ediehum), gesäuerter Milch von Pferden, Kühen, Kameelen und Schaafen, die sie durcheinander giessen und Kunngu nennen, Milchbrantewein (Areki)" Radloff I S.301; Gmelin II S.170; Messerschmidt III S.24; Pallas, Sammlung I S.135; Tugutov S.80; Potapov 1953 S.44; Howorth IV S.60
- 195) Pallas, Sammlung I S.135; Humboldt, Kritische Untersuchung über die historische Entwicklung der geographischen Kenntnissen, Berlin 1836 I S.503; Bergmann II S.121: "Die Kalmüken geben ihrem Branntwein verschiedene Benennungen, nachdem sie ihn ein= oder mehrmal abgezogen haben. Die erste

Destillation wird am gewöhnlichsten getrunken, und heißt Aeriki. Die stärkeren Arten werden Arsa, Chorsa, und die stärkste Chor genannt. Diese letzte Art beweist schon durch ihren Namen (Gift), was für Wirkungen daraus erfolgen können."

196) Tugutov S.80; Müller, Unter Tungusen S.218

197) Tafel II S.4f, S.5 Anm.1, S.54: "Die Ani bewirtete uns alle mit gegorener Stutenmilch (Kumys), 'Tschüka' hier genannt, aus der der 'Aker', der Schnaps, bereitet wird. Sie hatte 'Hala mogu' (chinesisch; der mongolische Name ist harmek) und Gu tschi tse (chines.; oder mongol.: mori (Pferde-) harmek), schwarze und rote Beeren, der Tschüka zugesetzt." Vgl. Hermanns S.70: Die Milchverarbeitung der Tibeter "ist auch viel einfacher als die der Turko-Mongolen-Südsamojeden, weil sie die Labkäse- und Milchschnaps-Herstellung, die sicher die jüngsten und fortgeschrittensten Verarbeitungsmethoden sind, nicht kennen."

198) Potapov 1951 S.171 meint, daß die Mongolen zur Zeit Tschingis Khans die Araki, nämlich Milch-Branntwein, schon gekannt haben. Diese Vermutung beruht wohl auf der Interpretation des Wortes "bor darasun" in § 281 der MNT-Haenisch.

199) Johansen S.233

200) YSCY III S.6b

201) PTKM Kap. 25 S.1166. Bemerkenswert ist, daß Li Shicheng PTKM Kap.25 S.1167 folgendes über den Branntwein aus Traubenwein schreibt:

燒者取葡萄數十斤同大甕釀酢取入甕蒸之以器承其滴露
紅色可愛古者西域造之唐時破焉始得其法

("Die Art von Traubenwein, die gebrannt wird, wird auf folgende Weise gewonnen: Man braut 10

Chin Weintrauben mit der gleichen Menge Hefe und dämpft alles im Gefäß ab. Man sammelt die Tropfen davon. Sie sind von roter Farbe und sehr schön. Früher wurde diese Art von Traubenwein in den westlichen Gebieten von China gewonnen. In der Zeit von T'ang hat China Kao ch'ang (Qočo) besiegt. In dieser Zeit haben die Chinesen diese Gewinnungsmethode gelernt.")

Einige Zeilen vor dieser Stelle schreibt Li Shi-cheng beim Artikel "燒酒" (Shao chiu = Branntwein) PTKM Kap. 25 S.1166, daß man die Destillation erst in der Yüan-Zeit zu praktizieren anfang. Der Chinese Li in seiner Arbeit The chemical arts of old China S.181f schreibt, daß es möglich sei, daß das destillierte Getränk vor oder in der Zeit der T'ang und Sung-Dynastie erscheint." Vgl. Laufer 1919 S.238: "The statement of Li si-cen, that distillation was first practised under the Mongols, is historically logical and in keeping with our present knowledge of the subject. It is hence reasonable to hold (at least for the present) also that distilled grape-wine was not made earlier in China than in the epoch of the Yüan. Mon Sen of the T'ang says advisedly that grapes can be fermented into wine, and the recipe of the Sung does not allude to distillation." ; Freeman S.156; Schafer 1977 S.122; Mote S.207

202) Yule, Cathay I S.CCIII: "At every post-house the travellers were presented with sheep, geese, fowls, rice, flour, honey, darásun, arak, garlic, pickled onions and vegetables."

203) PTKM Kap. 25 S.1167:

北人四時飲之南人止暑月飲之

("Die Leute im Norden trinken zu jeder Jahreszeit Branntwein, während die Leute im Süden erst trinken, wenn die heißen Monate vorbei sind.")

- 204) Laufer 1919 S.237f; Bretschneider II S.155
- 205) Pallas, Sammlung I S.132f; Pallas, Reise I S. 315f; Siever S.166: "Die Mongolen, Kalmücken, Buräten, Jakuten, Tungusen und Kirgisen, machen diesen Milchbrantwein theils aus Kuh- und Stutenmilch zugleich, da die Kuhmilch für sich allein zur geistigen Gährung ungeschickt ist, oder aber aus bloßer Stutenmilch. Der Geschmack ist in beiden Fällen fast gleich."
- 206) Montell 1937 S.326
- 207) Pallas, Reise I S.397
- 208) Radloff I S.511: "Das Uebel der Trunksucht ist den Kirgisen durchaus fremd. Die Kasakkirgisen kennen nur ein berauschendes Getränk, das ist der Kumys, den sie, wenn er in reichem Maasse vorhanden, oft in solcher Quantität zu sich nehmen, dass er endlich eine Art von Angetrunkenheit hervorruft. Als ich einst einen in mein Zelt kommenden Angetrunkenen zurechtwies, bat er um Entschuldigung und meinte, er habe ja nicht getrunken, 'die schöne Speise hat mich benommen'. Milchbranntwein bereiten nur die schwarzen Kirgisen, aber auch nur in sehr geringer Menge. Auch wenn die Kirgisen in russischen Städten wohnen, geniessen sie keinen Branntwein und zwar weisen sie stets darauf hin, dass Branntwein eine vom Gesetz verbotene Speise sei; sie sind in dieser Beziehung rechtgläubiger als die die Städte bewohnenden Tataren, die in letzter Zeit häufig dem Trunke ergeben sind." Georgi, Beschreibung I S.214; Radloff I S.258; Schwarz S.91; Siever S.276f: "Je mehr ich mit den Kirgisen bekannt werde, je mehr überzeuge ich mich, daß sie keine Trunkenbolde sind; sie unterscheiden sich also dadurch von allen übrigen asiatischen Nomaden. Ohnerachtet ich denen zu mir

kommenden öfters Branntewein darbiere, so will doch Niemand mehr davon, als sich etwa nur die Lippen zu benetzen, und dann giebt er das Glas wieder zurück. Mein Führer, der beständig sich nahe an der Gränzlinie aufhält, ist mit den russischen Kaufleuten schon mehr bekannt, also auch schon besser zum Branntewein gewöhnt, denn er trinkt täglich zweymal seine Portion, und gäbe ich ihm mehr, so würde ers auch nicht übel nehmen. Vorher habe ich schon gesagt, daß die meisten Nomaden ihre schöne Milch gewöhnlich zur spirituösen Destillation verderben; auch in diesem unterscheiden sich die Kirgisen; nur bey besondern Gelegenheiten oder Festen geschieht es zuweilen, daß sie einem geschätzten Gaste eine Schale Milchbranntewein vorsetzen."

- 209) Radloff I S.300f: "Man füllt einen grossen Kessel bis zur Hälfte mit Kumys und Airan Dieser Milchbranntwein ist sehr schwach und muss, wenn er irgendwie an unseren Branntwein erinnern soll, zwei Mal destillirt werden. Dies thun aber nur Leute, bei denen das Trinken schon zum Laster geworden ist. Der Branntwein wird in einer eigens dazu gefertigten Lederflasche (tashur), die mit einem Holzstöpsel und klirrendem Eisenschmucke versehen ist, aufbewahrt. Er wird ein wenig erwärmt genossen. Im Sommer werden Unmassen dieses Milchbranntweins getrunken, so dass in den milchreichen Monaten fast die ganze Altai-Bevölkerung betrunken ist. Selbst Weiber und Kinder geniessen Branntwein, wenngleich nur sehr mässig. Der Milchbranntwein hat einen saueren unangenehmen Geschmack und einen ebenso unangenehmen Geruch, so dass es in der ersten Zeit einige Ueberwindung kostet, ihn zu geniessen; hat man ihn öfters getrunken, so gewöhnt man sich daran und merkt den

Geruch nicht mehr. Man kann ohne jede Wirkung eine bis zwei kleine Holzschalen leeren." Potapov 1953 S.44

210) A.V. Adrianov, Ajran v Žizni minusinskago inorodea 1909 bei Bleichsteiner S.186

211) Brand S.114f; Siever S.166: "Der bey den Mongolen und Buräten übliche Milchbrantwein gehört, nach meiner und Andrer Meynung, vielmehr unter die gesunden Getränke, obgleich er wohl nicht unter die wohlschmeckenden gerechnet werden kann. Dank sey indessen meinem Freunde Lowitz, der die Dephlogistikation der angebrannten spirituösen, übel-schmeckenden Getränke durch Kohlen erfand; denn durch dieses Mittel, wenn man auf eine Quantität Kohlen etwan einen Eimer Milchbrantwein giesset, dieses Gemisch, mit Zusatz von Kümmelsaamen, Zitronen, Zimmet oder Pomeranzen einige Wochen unter öfterm Umrühren stehen läßt und hernach rectificirt, so erhält man ein Getränk, dessen Ursprung auch der beste Brantweintrinker nicht errathen würde. Wird aber der gemeine einmal abgezogene Milchbrantwein an einen warmen Ort zum Fortsäuern hingestellt, so wird ein starker Essig daraus; so wie dessen Erzeugung aus Molken in Pallas Reise III.Theil S.618 erwähnt worden ist."

212) Montell 1937 S.324f: "One of the Swedish missionaries in Inner Mongolia, Miss Hulda Wiklund, recently did me great favour of procuring a description of the Chahar Mongol's methodes for preparing this beverage. From that description I beg to quote the following: 'When distilled liquor is prepared from mare's milk, the milk must not stand longer than at the most a few days ...'." Tafel II S.4f

213) Radloff I S.300; Brand S.115; Ides S.58: "Van

paerdemelk haalenze ook brandewyn over, die zy Kunnen, en zomtyds Arak noemen, en op de volgende wyze maaken. Eerst word de zoete melk gekookt, daarna in een vat gedaan, wat zuure melk daar in gegoten, en alle uren eenmaal omgeroert; als het nu eenen nacht heeft over gestaan, doen zy de gezuurde melk in een pot, en dekken dien met eenen anderen pot, die daar op sluit, toe, steeken een riet daar in, bestryken den pot rontom, en distilleeren het op't vuur, als men in Europe gewoon is te doen; maar't moet tweemaal overgehaalt worden; als dan is het goed om te drinken, van kragt en klaarheit de koornbrandewyn gelyk, zoo dat zy'er zich haast aan dronken kunnen drinken."

214) Maurizio 1933 S.88f

215) Hartwich S.613

216) Bergmann II S.132; du Halde IV S.41

217) Schwarz S.128

218) Vámbéry 1885 S.269f

V. Salz

- 1) de Quervain S.2557
- 2) Rubruk-Risch S.35
- 3) Buschmann I S.15ff
- 4) A.a.O. I S.23-26
- 5) Goebel I S.315
- 6) Buschmann II S.125f, S.130
- 7) Machatschek S.160
- 8) Humboldt S.273f
- 9) Gmelin I S.206
- 10) Buschmann II S.131f
- 11) A.a.O. II S.135; Siever S.165: "Der Ueberfluß des mineralischen Laugensalzes ist auf allen Salzplätzen der über den Baikal gelegnen Gegenden so groß, daß man die reinste Soda in größter Menge und auf das wohlfeilste bereiten könnte, wenn man, um das beygemischte Bittersalz vollkommen zu alcalisiren, und das flüchtige Alkali davon zu jagen, dieses Erdsalz mit Kohlenstaub ausglühte, und darnach das reine mineralische Laugensalz durch Krystallisation absonderte, wenn es vorher erst einigermaßen wieder mit fixer Luft gesättigt würde; oder auch, da die Menge so groß ist, wenn man gleich, ohne vorhergehende Calcination den eigentlichen alkalischen Theil anschließen liesse. So wie es izt ist, wird dieses Erdsalz, in der von Herrn Hofrath Laxmann an der Angara oberhalb Irkuzk angelegten Talzinskischen Glashütte mit gutem Erfolg zum Glasmachen gebraucht."
- 12) Gmelin II S.291; vgl. auch Müller, Unter Tungusen S.17: "Auf der Station Turúzka (Túrka heisst auf tungusisch Salz) wurden wir durch das uns ge-

reichte salzige Wasser daran erinnert, dass hier eine an Salzquellen reiche Gegend beginnt. Etwa vier Werst von der nächsten Station, Ustkútskaja, wo wir am Morgen des 3. Januar eintrafen, ist die grosse Salzsiederei, welche einen grossen Theil der Lena mit Salz versorgt, und früher ein Kronunternehmen, seit 1873 in Privathände übergegangen ist."

13) Prschewalski S.99f

14) Buschmann II S.19f

15) A.a.O. II S.18

16) Buschmann II S.19; Scobel S.507

17) Prschewalski S.385; Huc und Gabet S.242: "Am 15. November verließen wir die herrlichen Ebenen von Ku=Ku=Nor, und waren nun im Gebiet der Mongolen von Tsaidam. Die ganze Gegend bekommt auf der andern Seite des Flusses urplötzlich ein ganz anderes Aussehen. Alles wird düster und wild, der Boden, dürr und steinig, ist mit Salpeter geschwängert. Diese trostlosen Umgebungen verfehlen ihre Wirkung auf die Bewohner nicht; sie sehen alle aus als litten sie am Spleen, sind schweigsam, und ihre Sprache ist so rauh und so sehr mit Kehllauten überladen, daß die anderen Mongolen Mühe haben, sie zu verstehen. Auf diesem dürren Boden, der kaum irgendwo gutes Gras trägt, findet man häufig Steinsalz und Borax. Man gräbt Löcher von zwei bis drei Fuß Tiefe; in ihnen sammelt sich das Salz, krystallisirt und reinigt sich von selbst"

18) Huc und Gabet S.161

19) Prschewalski S.230

20) Tafel I S.179f: "Verglichen mit dem ewigen Einerlei der sonstigen chinesischen Städte und Stadt-

bevölkerungen ist Dankar ein höchst interessanter Platz. Kein Wunder auch. Ist es doch die wichtigste Pforte von Nordosttibet! ... Nach Dankar kommen nicht nur die Nomaden, die um den Kukunor wohnen, sondern auch die Ts'aidan-Mongolen, selbst die von Tätschinär, Ljasa-Händler und Bewohner aus der tibetischen Provinz K'am. Alle diese holen sich hier vor allem essbare Dinge. Für viele Stämme ist der Marktplatz Dankar, oder Dunkur gäsching, wie sie sagen, der fast einzige Ort, an dem sie ihren Jahresbedarf an Mehl, an Tee und an ihren Luxusgegenständen gegen Wolle, Häute und Salz eintauschen können." Prschewalski S.99; Huc und Gabet S.55, S.102; "Ku-ku-hote, die Blaue Stadt, hat eine grosse Handelsbedeutung. Diese verdankt sie ihren vielen Klöstern, durch deren weithin verbreiteten Ruhm, Leute aus den entferntesten Gegenden der Mongolei angezogen werden; der Handel ist daher vorzugsweise ein tatarischer. Die Mongolen bringen in grossen Heerden Pferde, Rindvieh, Schafe und Kameele, ferner Pelzwerk, essbare Schwämme und Salz, demnach fast sämtlich Erzeugnisse ihrer Steppen. Dagegen nehmen sie Ziegelthee, Zeuge verschiedner Art Sättel, Räucherstäbchen welche sie vor den Götzenbildern verbrennen, Hafermehl, Hirse und allerlei Küchengeräthschaften." Lattimore S.98

- 21) Balázs II S.59-62
- 22) Schafer S.216f
- 23) Franke 1948 S.226f; Sulayman-Ferrand S.58: "Tous les fonds que recueille le Trésor royal sont fournis par l'impôt de capitation, la vente du sel et de cette herbe (le thé)." Lattimore S.43
- 24) Marco Polo-Yule II S.54; vgl. auch a.a.O. II S. 57 Note 4: "At Hsia-Kuan, near Ta-li, Captain

Gill remarked to a friend (II.p.312) "that the salt, instead of being in the usual great flat cakes about two or two and a half feet in diameter, was made in cylinders eight inches in diameter and nine inches high. 'Yes,' he said, 'they make them here in a sort of loaves,' unconsciously using almost the words of old Polo, who said the salt in Yun-Nan was in pieces 'as big as a two-penny loaf.'" Prschewalski S.379: "Bemerkenswert ist, daß an Ort und Stelle für eine Kameellast Salz zwei Päckchen (gegen 125 Gramm) Guamjana, eine Art aus Teig bereiteter Fadennudeln, gegeben wird. Am Kuku=nor dient übrigens auch Butter als kurs-habende Münze." Vgl. auch Forbes S.257: "Cakes oft salt have been found along some of the trade-routes; such cakes were used as money and often served to pay imposts, as was customary in Abyssinia till quite recent times."

- 25) Siehe die Kapitel Tee und Animalische Nahrung;
Lexikon 1926 S.762; Seyffert S.83
- 26) Rubruk-Risch S.47; Carpini-Risch S.244; Clavijo-Markham S.134; Ibn Battūta-Défrémery II S.407
- 27) Radloff I S.428; Bergmann IV S.229
- 28) Radloff I S.300
- 29) PTKM Kap. 50a S.1727; vgl. auch PTKM Kap. 11
S.686: 西北方人食不耐鹹而多壽少病好顏色
東南方人食絕欲鹹而少壽多病
("Die Leute im Norden und Westen können kein salziges Essen vertragen, deshalb leben sie lange und werden selten krank. Sie haben eine gute Gesichtsfarbe. Die Leute im Osten und Süden verlangen immer Salziges, daher leben sie kürzer und werden öfter krank.") Meiners S.94; Schroeter S. 2567: "In welchem Maß Milch und Fleisch Kochsalz-zufuhr unnötig machen können, erfuhr David Living-

stone (1813-1873) bei dem Betschuanenstamm der Bakuena. Hier bewirkte die vegetarische Kost allgemein eine schlechte Verdauung, deren Ursache den eingeborenen Ärzten übrigens sehr gut bekannt war, denn sie verordneten unter ihren Heilmitteln stets auch Salz. Fleischgenuß konnte die schlimmsten Folgen der ausschließlichen Pflanzennahrung beseitigen. Ihm selber ging es einmal im Sambesital nicht anders; sein Salzvorrat war erschöpft, und nach vier Monaten kam ihm das erste - in frischem Regenwasser gekochte - Fleischgericht angenehm salzig vor."

- 30) Gmelin II S.6; vgl. auch Georgi, Beschreibung II S.429: "Sie kochen das eine oder das andere in offenen Grapen mit Wasser, und setzen beym Kochen Milch, Butter und etwas natröses bitteres Salz, welches in den Pfützen der daurischen bratskischen Steppen sehr häufig angetroffen und von ihnen Kutschir genannt wird ... dazu"
- 31) Pallas, Sammlung I S.181; vgl. auch Georgi, Bemerkungen I S.46: "Ohne Kutschir, oder Bittersalz, behelfen sich die Burätten, die nicht nur an der Anga, sondern auch um diese See, ohne anderes Wasser zu haben, häufig stehen, nicht gerne, weil sie den Thee damit würzen. Sie nennen das Salz auch Tabugar. Weil die hiesigen auch ihre entfernten Brüder mit Kuschir versorgen, so beschäftigen sich bey den meisten Seen einige mit Sammlung des Salzes." Über Salz-Surrogate vgl. auch Schroeter S.2567: "Von den Ituri-Pygmäen wurde berichtet, daß sie das aus verbrannten Bananenschalen hergestellte Aschensalz anbeten. Bei den Guatusos (Costa Rica) ist ein Präparat aus Kreide und gebranntem Hirschhorn in Gebrauch. In manchen Teilen Afrikas würzt man mit Pflanzenaschen, besonders in regenreichen Gebieten, denn hier finden sich

keine Stellen verminderten Abflusses und auch kein 'Erdsalz', das man verwerten könnte. Man verarbeitet die Pflanzen nicht etwa wahllos, sondern beschränkt sich auf Sumpf- und Wassergewächse, die mehr Kochsalz als andere enthalten. Die Asche laugt man aus und dampft danach ein. In Savannen- und Steppengebieten bereitet man neben dem Erdsalz auch oft das Aschenprodukt. ... Sehr viel ungünstiger liegen die Verhältnisse schon beim Surrogat der Wangoni (westlich vom Nyassasee), das durch Verbrennen von Holz und Ziegenmist erzeugt wird. Auch bedient man sich hier eines Ausgangsmaterials aus Rinder- und Ziegenexkrementen. Die Jangbara gewinnen ein Salz, indem sie Ziegen- oder Rinderharn durch Pflanzenasche durchsickern lassen."

32) Siehe das Kapitel Konservierung.

VI. Tee und Teesurrogate

- 1) Shaw S.250f; vgl. auch Prschewalski S.44: "Der Mongole trinkt auch nie ungekochtes, kaltes Wasser, sondern ersetzt es immer durch ein aus Ziegelthee gekochtes Getränk. Diese Waare erhalten die Mongolen von den Chinesen, und sie haben sich so leidenschaftlich an sie gewöhnt, daß ohne dieselbe kein Nomade, sei es Mann oder Frau, auch nur einige Tage leben kann. Während des ganzen Tages, vom frühen Morgen bis zum späten Abend, steht der Kessel auf dem Herde, und die ganze Familie trinkt ohne Unterlaß Thee, und bewirtheht damit vor allen Dingen jeden Gast." Georgi, Beschreibung I S.101: "Ohne Thee behelfen sie (kasanische und orenburgische Tataren) sich nicht leicht. Sie kochen chinesischen Thee in offenen Kesseln mit Wasser und Milch, würzen ihn mit Butter und Salz und trinken ihn aus hölzernen oder Porzellanschalen warm." Thiel S.314
- 2) Huc und Gabet S.27
- 3) Zwick S.66; vgl. auch Bergmann II S.132, IV S.236; Tafel I S.210; du Halde IV S.41 (Bericht von Gerbillon); Steinmann, Die Verbreitung der Teeblätter S.4102; Hermanns S.60f
- 4) Timkowski I S.46f; Hermanns S.61: "Diese Sorte Tee wird also eigens für die Nomaden Innerasiens, die Tibeter, Mongolen, Kirgisen u.a., hergestellt. Die Chinesen in den Grenzländern verwenden sie auch. Der Geschmack ist bitter und herb. Meist setzen die Nomaden noch Salz oder Soda bei. Sie haben eine solche Vorliebe für diese ganz schlechte Sorte, weil die Wirkung eine kühlende ist. Die anderen Teearten erhitzen. Der Asiate bringt in Speise und Medizin nicht gerne Gegensätze zusammen. Im kühlen Land, wie

Tibet, soll man kühlende Getränke, im heißen erhitzende trinken. Ist der Asiate ganz erhitzt und will sich waschen, so nimmt er heißes Wasser; will er trinken, genießt er heiße Getränke. Der Hitze wirkt er nie durch Abkühlung, der Kälte nicht durch Erhitzen entgegen. Kaltes Wasser trinken die Asiaten für gewöhnlich nicht. Darum werden auch alle Medizinen in kalte und heiße eingeteilt. Dieser Grundsatz bestimmt auch die Teeart, welche die Nomaden genießen. Indien wollte das Tee-monopol Chinas durch die Einführung von ganz billigem Tee brechen. Doch die indische Ware sagte den Tibetern nicht zu, weil sie erhitzte, und wurde abgelehnt. Dann benützten die Inder Chinesen, um eine ziegelteeähnliche Sorte herzustellen. Doch auch dies glückte nicht."

- 5) Steinmann, Die Verbreitung der Teeblätter S.4102
- 6) Pallas, Reise III S.152 Anm.; vgl. auch Pallas, Sammlung I S.180; Bergmann IV S.236f; Siever S. 163
- 7) Bergmann IV S.236f; Schwarz S.91
- 8) Pallas, Reise III S.152 Anm.; Pallas, Sammlung I S.180; Seyffert S.77
- 9) Timkowski I S.47; Steinmann, Die Verbreitung der Teeblätter S.4102
- 10) Einzig S.107-110; vgl. auch a.a.O. S.282ff; Timkowski I S.47; Consten I S.218: "Also man nehme eine Platte chinesischen Ziegeltee, der durch einige tausend schmutzige Hände als Geld oder Tauschmittel gegangen ist ...". Bičurin S.45: "Hier (in der Nähe vom Narin-Gol) brachte man uns Milch und Pfannkuchen aus Rahm, und sagte uns außerdem, daß dieß der letzte Ort sey, wo man diese Dinge für Geld bekommen könne; weiterhin müsse man Alles gegen Tabak und gegen Ziegelstein=

Thee eintauschen." Radloff II S.255

- 11) Radloff II S.254-257; vgl. auch Bergmann IV S. 236f: "Dieser Thee, der wohlfeilste, der aus China kommt, wird aus den spätesten Blättern und Zweigen des Theestrauchs bereitet, indem man ihn in grossen Formen zu fußlangen Tafeln preßt, und mit Ochsenblut verbindet. Zum Verschicken wickelt man diese Tafeln erst in mehrere Bogen chinesisches Papier, und packt sie dann in doppelte Kisten von ungegerbter Rindshaut. Ein solcher Kasten enthält sechs und dreißig Tafeln, und eine Tafel wiegt ungefähr drey Pfund. Was den Preis des Thees anbelangt, so richtet sich dieser nach dem Vorrath, welcher aus China ausgeführt wird. Bisweilen kostet eine Tafel nicht mehr als 1 1/4 Rubel. Der mittlere Preis ist zwey Rubel. Jetzt aber muß man zum großen Leidwesen der Kalmüken, beinahe vier Rubel dafür bezahlen." Pallas, Sammlung I S.180: "Dieser Ziegelthee ... wird in der Selinginskischen Gegend zu sechzig bis achzig Kopeken eine grosse Tafel und in entfernteren Gegenden noch theurer an die Liebhaber verkauft."
- 12) Quinggin S.222f; Tafel I S.210
- 13) Bergmann II S.132f: "Um diesen Thee zu kochen, wird auf einen Eimer voll Wasser, der zwanzigste bis dreißigste Theil einer Tafel abgeschnitten, oder abgesägt, zerbröckelt und in Wasser gelegt. Hat der Thee ungefähr eine Stunde gekocht, dann werden die zu Boden gesunkenen Theetheile, vermittelst eines Säckchens aufgefangen. worauf man das dunkelbraune Theewasser mit Salz, Milch und zuletzt noch mit Butter vermischt. Es erfordert nicht wenig Geschicklichkeit, solchen Thee gut zu kochen, weil sehr viel darauf ankömmt, daß die verschiedenen Bestandtheile im gehörigen Verhältniß genommen werden. Etwas mehr Butter, oder

Salz als nöthig ist, verdirbt den Thee." A.a.O. IV S.237; Prschewalski S.44; Georgi, Beschreibung I I S.101; a.a.O. II S.410, S.429, S.449; Huc und Gabet S.27; Gmelin I S.439; a.a.O. II S.127; Radloff I S.298; a.a.O. II S.73; Kozlow S.33; Castrén, Reiseberichte S.422: "Bemerkenswerth ist es, dass, was die Nahrung und Speisenbereitung anbetrifft, ein geringer oder gar kein Unterschied zwischen den reichen und armen Burjäten wahrgenommen werden kann. Ihre vorzüglichste Nahrung besteht aus Mongolischem Thee, der mit Milch aufgekocht, mit Butter vermenget und ohne weiteres Zubehör verzehret wird." Messerschmidt III S.108, S.146, S.167; Brand S.114; Vámbéry 1885 S.109; Neuhoft S.348f: "In der Zubereitung Niessung dieses Trancks/ ist zwischen den Sinesern und Japonnesern ein mercklicher Unterscheid. Denn die Japonneser stossen die Bletter zu Pulver/ und giessen siedend heisses Wasser darauff/ in ein Krüglein oder Becher/ darin eben ein guter Trunck gehet; welches sie dan zusammen so heiß/ schlurffend/ hinein trincken. Die Sineser aber/ sonderlich gemeine Leute/ werffen etliche Blätter in ein Krüglein mit heissem Wasser/ lassens ein wenig stehen/ biß das Wasser die Krafft der Blätter an sich gezogen/ und trincken es dan fein warm/ oder schlurffen es viel mehr ein/ also/ daß sie nicht das geringste von den Blättern zugleich in den Mund /und Magen bekommen. Etliche Tarter und Sineser/ sonderlich fürnehme Leute und grosse Herren/ lassen diesen Tranck auf folgende Weise bereiten: Man nimpt eine Handvol TheeBlätter/ und wirfft die in siedend=heisses Wasser; darnach geust man zu dem Wasser gekochte süsse Milch/ nur den vierdten Theil so viel als des Wassers ist/ und thut ein wenig Salz darein; das trincket man

dan so warm/ aus höltzernen Schalen oder Bechern/
die inwendig mit Silber beschlagen/ oder schlurffet
es vielmehr/ eben wie die andern/ hinein: welches
schlurffen/ wie die Erfahrung bezeuget/ dem Ge-
schmack eine viel grossere Wollust/ denn das
trincken/ veruhrsachet." Pallas, Sammlung I S.
137: "Von Thee und Tabak sind die Kalmücken grosse
Liebhaber und des letztern bedient sich auch das
Weibsvolk fleißig. - Zum Theekochen wählen sie
sich am liebsten diejenige gepreste Tafeln, wel-
che durch den chinesischen Handel nach Rußland
kommen und unter dem Nahmen Kirpitschnoi Tschai
(Ziegelthee) verkauft werden. Sie pflegen davon
etwan eine Unze grob zerstoßen, auf etwan acht
Pfund Wasser in ihren Kesseln, mit Milch (am
liebsten von Kameelen) Butter und etwas Kochsalz,
nicht mit andern Erdsalzen, wie von den Mongolen
gesagt werden soll, zu kochen. Aus Sparsamkeit
werden die Blätter mit einem leinwandnen, auf
einen Ring ausgespannten Säcklein (Zaigin Schür)
aus dem Kessel genommen, und ein andresmal mit
etwas frischen Thee wieder aufgesotten." A.a.O.
I S.180; Timkowski I S.47; Thesleff in Rehmann
S.41; "Selbst von dem diesseitigen Ufer des Bai-
kal bis Urga scheint der so genannte Kirpitschnoj
tschaj sehr in Gebrauch bey dem gemeinen Volke.
Dieser Thee ist in andert halb fuss langen und
einen Fuss breiten einen Zoll dicken Stücken ge-
wöhnlich, und so hart, dass man mit einem Beile
oder grossen Messer selbige zuschneiden muss,
dieser wird in einem grossen Kessel gethan, in
welchem Wasser kocht, auch schütten sie etewas
fett oder weinstein, gestampfte Zeder Nüsse, noch
dazu sehr selten aber Milch, welches bey ihnen
etewas ganz seltenes ist weil die Kühe in diesen
Gegenden sehr wenige Milch geben." Klemm 1935 S.
111; Tugutov S.81; Siever S.163f

- 14) Prschewalski S.44; vgl. auch Pallas, Sammlung I S.180f; Georgi, Beschreibung II S.429, S.449; Eidlitz S.102f: "Similarly, when the Swedisch and Finnish Lapps made coffee, they salted it and added fat, cheese, milk or meat. There is presumably a connection between the Lapp's custom of putting salt in coffee and the Siberian custom of putting it in tea. Erixon, who studied the Swedish Lapp's custom of salting coffee, mentions in connection with their habit of also adding meat, milk and cheese that 'A parallel, even though far outside the present scope may perhaps be drawn with the Tibetan custom of putting butter in hot tea.' He does not, however, say anything about the corresponding custom in Siberia."
- 15) Pallas, Sammlung I, S.181
- 16) Consten II S.160; Bergmann II S.71: "Die Kameelmilch ist fetter als andere Milch, hat einen eigenen Salzgeschmack, und verbessert den kalmükischen Thee, indem sich diese Milch durch eine hellere Röthe des Thees, und eine Art von aromatischem Geruch zu erkennen giebt." Pallas, Sammlung I S.137; Prschewalski S.113
- 17) Zwick S.66f; Consten I S.218: "In Ermangelung des Hammelfetts genügt auch das Fett der Lampe, die vor dem Haus-Altar gebrannt hat." Huc und Gabet S.154: "Die Mongolen halten aber den Höcker (von Kameelen) für einen Leckerbissen, schneiden Stücke davon ab, und werfen diese statt der Butter in den Thee. Das schmeckt ganz abscheulich." Prschewalski S.44; Brand S.114
- 18) Prschewalski S.345; Huc und Gabet S.35, S.45, S.233: "In eine halbgefüllte Schaaale heißen Thees schüttet man einige Hände voll Tsamba und rührt die Mischung mit dem Finger um. Dieser Teig ist

weder warm noch kalt, nicht roh und doch nicht gekocht. Aber man kann eben ohne diese Tsamba in Thibet nicht reisen." Tafel I S.183, S.183 Anm.1; "Beim Essen werfen die Tibeter in eine fast leer getrunkene Teetasse ein größeres Stück Butter, füllen die Tasse mit Tsamba-Mehl auf und kneten das Ganze in ihrer Tasse mit der Hand zu einem Teig zusammen. Auch Tsamba-Essen muß gelernt sein. Man kann es schön und häßlich machen. Es gilt bei den Tibetern für sehr unanständig, von dem Mehl etwas zu verschütten, und wenn der Teig fertig geknetet ist, so darf weder an den Fingern noch an der Tasse etwas hängen bleiben. Die Tibeter wissen deshalb genau, wieviel sie von der Butter, vom Tee und vom Mehl zusammentun müssen." A.a.O. I S.195f; Montell, Durch die Steppen S.83; Filchner S.95-98; Maurizio 1927 S.143; Hermanns S.60

- 19) Pallas, Sammlung I S.180; Radloff II S.212; Schwarz S.91: "Thee wird von den vermöglicheren Kirgis=Kaisaken ebenfalls gebraucht, aber nur wenig und in der Regel in einer von der europäischen völlig abweichenden Manier. Der Thee, gewöhnlich Ziegelthee, der allein genommen nur einen sehr fragwürdigen Genuß gewährt, da er aus den Abfällen der Theeernte bereitet wird, die mit Ochsenblut vermischt und in Backsteinform geknetet werden, wird von den Kirgisen zusammen mit Milch, Mehl, Salz und Schaffett im Kessel gekocht und dann so, wie er ist, d.h. samt den Theeblättern, als Suppe gegessen." Georgi, Beschreibung II S. 429, S.449; Timkowski I S.47; Bergmann II S.133f

20) Timkowski I S.47

- 21) Bergmann II S.80; Timkowski I S.46; Huc und Gabet S.261; Georgi, Beschreibung II S.429; Prschewalski S.45f: "Um aus ihm eine gehaltvollere Nahrung

zu machen, schüttet der Mongole in sein Schüsselchen mit Thee eine Handvoll gerösteter Hirse und legt, um die Delicatesse vollständig zu machen, ein Stück Butter oder rohen Kurdjukfettes (von der Fettdrüse, welche das mongolische Schaf an der Schwanzwurzel entwickelt) dazu. Dieses wird dem Leser einen Begriff über das Ekelhafte der Speisen geben, welche die Mongolen in unglaublicher Menge vertilgen. Im Laufe des Tages genießen sie zehn, ja funfzehn Schüsselchen solchen Thees, deren jede den Inhalt unseres Glases hat; dieses ist selbst für eine junge mongolische Dame etwas ganz Gewöhnliches; die erwachsenen Männer genießen doppelt so viel." Jedoch schreibt Siever S. 164f über die Schädlichkeit des Tees: "Seitdem die Kinderblattern in diesen Gegenden mehr einheimisch geworden sind, gehört das hier beschriebene Theegetränke unter die schädlichen Nahrungsmittel; hauptsächlich wegen des alkalischen Zusatzes. - Aus dieser Ursache hat der gelehrte Herr D. Friedrich Röslein, der die schädlichen Folgen davon bey den Buräten hinlänglich beobachtet hat, einen Befehl von der Regierung ausgewirkt, Kraft dessen der Gebrauch des mineralischen Alkali im Thee, so viel möglich abgerathen, und dessen Schädlichkeit eingeschärft wird."

- 22) Bergmann IV S.237f; Maurizio 1927 S.143:"Das Bedürfnis nach Aufguß macht sich überall bei den Naturvölkern stark geltend. Wo Pflanzenstoffe nicht gesammelt werden können, wie bei den nordasiatischen Völkern und z.T. im Tibet, da vertritt deren Stelle der Tee Tee ist jedem Tibetaner unentbehrlich, er ist ihm Nahrungs- und Genußmittel und soll dem Sumpffieber vorbeugen."

- 23) Bergmann II S.133f

- 24) A.a.O. II S.328

- 25) Middendorff IV S.1564 26) Müller, Unter Tungusen S.120
- 27) Bretschneider II S.130; Steinmann, Teegenuss S.4078
(unter Berufung auf Okakura, Das Buch vom Tee).
- 28) Pelliot 1922 S.436; Schafer 1977 S.122: "An infusion of the leaves appears to have been drunk already in Han times, but its real popularity among the Chinese of the north did not come until the T'ang period."
- 29) Bretschneider II S.130; vgl. Schafer 1977 S.123
- 30) Doerfer III Nr.1057
- 31) Balázs II S.62f; Yule, Cathay I S.CV-CVI; Sulayman-Ferrand S.58: "Les fonds que recueille le Trésor royal sont exclusivement fournis par l'impôt de capitation. ... Parmi les choses que la Chine produit en abondance, le roi se réserve le monopole du sel et d'une (sorte d') herbe séchée dans toutes les villes, pour d'énormes sommes. On l'appelle sâh; (cette plante) a plus de feuilles que la trèfle; elle est un peu plus parfumée que celui-ci, mais elle a un goût amer. (Pour confectionner le thé), on fait (d'abord) bouillir de l'eau et on la verse (ensuite) sur cette herbe. Cette infusion fait office d'antidote contre toute indispositions. Tous les fonds que recueille le Trésor royal sont fournis par l'impôt de capitation, (la vente) du sel et de cette herbe (le thé)."; Schafer 1977 S.140 Anm.25: "The tea tax was first imposed in A.D. 793, although contrary testimony holds that the appointment of Wang Yai as tax commissioner marked the inauguration of a tea tax. This was during the reign of Wen Tsung, in the ninth century."
- 32) Laufer 1919 S.553 Anm.5; a.a.O. 1916 S.505; Steinmann, Teegenuss S.4083f
- 33) Steinmann, Teegenuss S.4078 34) Rossabi S.140f
- 35) Franke 1948 S.230; PTKM Kap. 32 1237: 茶之稅始

于唐德宗盛于宋元及于我朝乃與西番互市易馬

("In der T'ang-Zeit vom Kaiser Tê-tsung (德宗) fing man an, den Tee mit einer Steuer zu belasten. Das blühte in der Zeit von Sung und Yüan. In unserer Dynastie (Ming) wurde mit Hsi-fan (Tibet) Tee gegen Pferde gehandelt.")

- 36) Pelliot 1922 S.436
- 37) Laufer 1919 S.553
- 38) Pallas, Sammlung I S.137, S.180f; Vámbéry 1885 S.154; Humboldt S.89; Filchner S.95f
- 39) Pallas, Sammlung I S.181f; Pallas, Reise III S. 264, S.293f, S.352; Georgi, Beschreibung II S. 429; Müller 1812 S.287f; Langstedt S.95f; Thiel S.314: "Untersuchungen in dieser Richtung (=einen vollgültigen Tee-Ersatz aus heimischen Rohstoffen zu schaffen) ergaben, daß es in der MVR mehr als 30 Pflanzen gibt, die für diesen Zweck geeignet sind. Von diesen haben die größte Bedeutung Cha-maenerion angustifolium Scop., Geranium pseudo-sibiricum I. May, G. pratense L., Rosa acicularis Lindl, Dasiphora fruticosa (L.) Rydb., Paeonia hybrida, P. albiflora Pall."
- 40) Müller 1812 S.288; Georgi, Beschreibung II S.429
- 41) Georgi, Beschreibung I S.257, II S.321; Pallas, Sammlung I S.182; Reise III S.226
- 42) Müller, Unter Tungusen S.120; Pallas, Reise III S.226; Middendorff IV S.1564
- 43) Pallas, Reise I S.319; Pallas, Sammlung I S. 137f; Bergmann II S.133
- 44) Radloff II S.208
- 45) Georgi, Beschreibung I S.118
- 46) Pallas, Reise III S.369; vgl. auch a.a.O. III S. 352

- 47) Radloff I S.354; Pallas, Reise III S.351
- 48) Potapov 1953 S.65; Pallas, Reise III S.352
- 49) Prschewalski S.344f
- 50) Tafel II S.232 Anm.1
- 51) Müller, 1812 S.288f; vgl. auch Pallas, Reise III S.152: "Ein Selengenskischer Einwohner hat sich vergeblich bemüht diesen Thee, wovon bey unsern Buräten und Kalmücken ein starker Abgang ist, mit den vermengten Blättern von Zwerg=Ulmen, Saxifraga crassifolia und Pyrola rotundifolia nachzuahmen; Er hat aber seinen Tafeln nicht die gehörige Festigkeit zu geben gewust, welches sie zu kenntlich macht." Hartwich S.444f

VII. Getränke

- 1) Georgi I S.195, S.230, S.237, S.245, II S.321, S.429; Humboldt S.354; Gmelin I S.133
- 2) Georgi, Bemerkungen I S.304; Carpini-Risch S. 109. Carpini und seine Begleiter hatten manchmal nichts als Schnee zu trinken, den sie im Kessel schmelzen mußten.
- 3) Rubruk-Risch S.52
- 4) Dahl S.37
- 5) Pallas, Sammlung I S.131; Prschewalski S.44
- 6) Bergmann II S.233; vgl. auch a.a.O. I S.39
- 7) Doerfer I Nr.272
- 8) Prschewalski S.271
- 9) A.a.O. S.495; Haberlandt S.42; Zwick S.30
- 10) Haberlandt S.41f
- 11) Dahl S.13f
- 12) Consten I S.98, S.258
- 13) Haberlandt S.42
- 14) Prschewalski S.198
- 15) Rubruk-Risch S.238; Külb I S.146: (Reisebericht von Ascelin) "Zum Trank bekamen sie nur Wasser, welches man zuweilen, wenn man ihnen besondere Aufmerksamkeit beweisen wollte, mit Essig mischte"
- 16) Carpini-Risch S.101; Rubruk-Risch S.135, S.238
- 17) Rubruk-Risch S.135
- 18) Georgi, Beschreibung I S.195, S.214, S.230, S. 237, S.245, II S.321, S.429; Radloff I S.430; Bergmann II S.160; Tafel II S.232 Anm.1

- 19) Prschewalski S.47
- 20) Georgi, Beschreibung I S.195, S.230, S.237, S.245,
II S.19
- 21) Loewenthal S.190
- 22) Georgi, Beschreibung I S.180; vgl. Maurizio 1933
S.63f
- 23) Georgi, Beschreibung II S.321
- 24) A.a.O. II S.429
- 25) Ibn Fadlān-Togan S.59
- 26) Maurizio 1933 S.65f
- 27) Ibn Fadlān-Togan S.44: "... verlangte er (der
König) Meth, den sie Süčü (sgu) nennen; und der
Meth war von demselben Tag und derselben Nacht."
A.a.O. S.60; zum Wort süčü vgl. Doerfer III Nr.
1281
- 28) Rubruk-Risch S.194, S.240: "Am Eingang dieses
großen Palastes nun machte Meister Wilhelm aus
Paris, weil es sich wenig gut aussah, wenn man
dort Schläuche mit Milch und anderen Getränken
(aus den Vorrathshäusern) hineintrüge, dem Chan
einen großen Baum aus Silber, an dessen Wurzeln
vier Löwen, gleichfalls aus Silber, lagern, die
in ihrem Inneren eine Röhre haben und alle weiße
Stutenmilch ausspeien. Innerhalb des Baumes ge-
hen vier Röhren bis zu seinem Gipfel empor, de-
ren oberste Enden nach unten gebogen sind, und
um jede der letzteren schlingt sich eine vergol-
dete Schlange, deren Schwanz sich um den Stamm
des Baumes windet. Eine dieser Röhren läßt Wein
aus sich herausfließen, die andere Kara-Kumys,
d.i. vergorene Stutenmilch ohne Hefen, die drit-
te Bal, d.i. ein Honiggetränk, die letzte Reis-
bier, das auch Teracina (tarasun) heißt."

- 29) Humboldt S.88; Georgi, Beschreibung I S.181;
Pallas, Reise I S.92, S.447; vgl. auch Kapitel I
("Bienenzucht"); Maurizio 1933 S.44
- 30) Marco Polo-Yule I S.441, II S.56, S.202; Rubruk-
Risch S.227: "Catai hat nämlich bislang keinen
Wein, erst jetzt fängt man an, Reben zu pflanzen;
ihr Getränk stellen sie aus Reis her."
- 31) Sulayman-Ferrand S.45f
- 32) Yule, Cathay I S.CLXIV; die Übersetzung von Karl
Dieterich II 1912 S.18 zu folgender Stelle der
Gesandtschaftsreise des Zemarchos lautet: "Den
Wein tranken sie (die Türken) wohl, nur ist er
nicht wie der unserige, aus der Weinrebe gepreßt;
denn ihr Land bringt keinen Wein hervor, noch ist
diese Art bei ihnen zu Hause, wohl aber füllten
sie sich mit einem anderen barbarischen Getränk,
welches dem Most ähnlich ist." Dieterich II 1912
S.139 merkt zu dieser Stelle an, daß "mit diesem
Getränk auch Stutenmilch gemeint sein kann, der
sog. Kumis. den auch Priskos in seinem Gesandt-
schaftsbericht an die Hunnen als *χάμος* erwähnt,
nur daß er ihn dort mit dem Meth verwechselt."
- 33) Doerfer I Nr.197
- 34) Rubruk-Risch S.194, S.240; Doerfer I Nr.197
- 35) MNT-Haenisch § 281 S.102
- 36) Yule, Cathay I S.CCIII; vgl. auch Marco Polo-Yule
I S.386 Anm.5
- 37) Rubruk-Risch S.186f, S.194; Marco Polo-Yule II
S.56; Gmelin III S.56; Pallas, Reise III S.101
- 38) Gmelin III S.54ff
- 39) Yule, Cathay I S.117 Anm.4; Pelliot 1914 S.449-
451; Doerfer II Nr.759: "Wenn man zudem bedenkt,
daß das Wort im Iran. gut belegt ist, ferner,

daß at. (alttürkisch) bor Traubenwein (ebenfalls alt belegt ...) eindeutig iran. Herkunft ist, möchte man auch kulturhistorisch eher auf iran. Ursprung schließen: die (ja nicht Ackerbau treibenden) Nomaden dürften wohl an berauschenden Getränken nur solche aus Milch gekannt haben; das Auftreten des Wortes in einer frühen chin. Quelle überrascht nicht, die Tü. können das Wort ja schon vor dem 8. Jh. übernommen haben."

- 40) Maurizio 1927 S.160; Vámbéry 1879 S.96; Vámbéry 1885 S.209f: "Uebrigens so wie Kimis zu allen Zeiten nur von den pferdezüchtenden Steppenbewohnern vorzugsweise bereitet wurde, ebenso ist das Boza, ein aus Reis oder Hirse gegorenes Getränk, theils Halbnomaden, theils ganz sesshaften Türken eigen gewesen. Boza, eine Art Meth, ist heute mehr das Getränk der Frauen und Kinder, doch scheint es früher zu den berauschenden Getränken gehört zu haben, denn wir finden im ältesten türkischen Sprachmonumente es als solches angeführt." A.a.O. S.505; Radloff I S.528; Doerfer II Nr.788: "Aus kulturhistorischen Gründen ließe sich vermuten, daß zumindest die Sache ursprünglich iran., nicht tü., war. Jedoch scheint das eigentlich iran. Wort anders gelautet zu haben. ... Andererseits hat ... tü. boza ursprünglich wohl eine andere Bedeutung gehabt (Treber, Maische) und hat erst später seine heutige Bedeutung 'Art Bier' angenommen, in Übertragung auf das von den Iraniern übernommene Getränk." Laufer 1919 S.575: "Mongol bodso, an alcoholic beverage made from barley-meal or milk, is connected by Kovalevski in his Mongol Dictionary with Persian bozo, a beverage made from rice, millet, or barley."

- 41) Doerfer II Nr. 788
- 42) Gabain 1949 S.47
- 43) Ibn Fadlān-Togan S.60f
- 44) A.a.O. S.61 Anm.3
- 45) Ibn Battūta-Gibb S.144
- 46) Olearius S.732
- 47) Pallas, Reise I S.92
- 48) Maurizio 1927 S.164f
- 49) Potapov 1951 S.200
- 50) Potapov 1953 S.17; über den Hopfen vgl. Gmelin III S.425; Maurizio 1933 S.142: "Die Semiten und die Alten kannten keinen Hopfen. *Lupus salictarius* des Plinius ist unklar, wird verschieden gedeutet. Nach Ansicht der Römer gehören die Sprossen des Hopfens zur übrigen Schmalkost, der Hopfen selber in die Heilkunst. Es heißt auch, die Araber, die ja gleichfalls vom Bier mit Hopfen berichten, hätten ihn aus Ägypten oder von den Alten hergenommen. So weit man erfährt, haben sie aber ihren Kranken ungehopftes Bier verschrieben. Darüber hilft uns nicht hinweg, daß auch Hehn ..., dem auch Arnold, Hahn u.a. folgen, die Ansicht vertritt, der 'Hopfengebrauch sei z.Zt. der Völkerwanderung hinten weit aus Rußland in das eigentliche Europa eingewandert'. Gleichzeitig hat aber Arnold ... den Urfinnen die Hopfeinführung zugeschrieben. Die Kalewala (Rune 20) spricht allerdings vom Hopfen im Bier, doch wahrscheinlich vom wilden." Steiger schreibt S. 98ff über die Bezeichnungen des Hopfens: "Aus dem uralischen Kreise seien aufgeführt: lappisch *hombel*, finnisch *humala*, estnisch (h)*umal*, livisch *umāl*, wotisch *umala*; mordwinisch *komul'a*, *koml'ä*; čeremissisch

umola, (h)umla, wogulisch k'umlā^oχ, qumliχ, ost-jakisch ḡmDāχ; magyar. (im Jahre 1095 qumlou), koml6. Die Form tritt ferner in folgenden Türk-dialekten auf: čuwašisch chumla, Kumandu-Dialekt kumanak 'Hopfenzapfen'; šorisch kubanak 'Hopfen', Baraba-Dialekt und sağaisch kumnak 'Hopfenzapfen', teleutisch kumlak 'Hopfen', kirg. kumlau. Die Gleichung läßt sich aber noch bedeutend weiter zurückverfolgen und ausdehnen. Vorausgeschickt sei die Erwähnung des qipčaqischen Glossars vom Jahr 1245 n.Chr.: 'Und sie (d.i. die Mongolen) haben noch ein anderes Getränk, welches sie aus dem mongolischen Honig gewinnen; dabei werfen sie (oder: weichen ein) etwas von einer Pflanze hinein, das den Enden von Rohr ... gleicht und das sie qumlāq ... nennen.' Unter allen Belegen aber behauptet der folgende einen hervorragenden Platz. Eine weitere, uralte qipčaqische Entdeckung stellt für die zentralasiatische Verwurzelung unseres Wortes eine überzeugende Zwischenstufe sicher. Im Jahre 466/1073-79, also gerade in jener Epoche, da die für den Gang der Weltgeschichte so bedeutungsvolle Rasse ihren ersten Auftritt vorbereitete, zitiert der Verfasser des ältesten sprachwissenschaftlichen Denkmals der Türkvolker (Dīwān luğāt at-Turk), Maḥmūd ibn al-Ḥusain al-Kāšġarī, folgende Stelle: ... 'qumlāq ist eine Pflanze in der Art des lablāb (convolvulus arvensis L. Ackerwinde). Sie wächst im Lande der Qyčaq, und es wird von ihr ein Trunk bereitet, der mit Honig gemischt ist. Wird diese Pflanze auf ein Meerschiff gebracht, dann beginnt das Meer zu wogen und sich so zu bewegen, daß seine Insassen Gefahr laufen zu ertrinken.' Man wird beim Lesen dieser Stelle unwillkürlich an die semantische Entwicklung des Wortes im slavi-

schen Raum erinnert. Wie bodenständig diese ist, zeigt das innerhalb der altaischen Sprachgruppe ausgesprochen archaische Züge tragende Schrift-mongolische: oki 'Hopfen; das Geistige, Berauschen-de'; 'esprit, essence'; arikin u oki 'erster starker Branntwein bei der Destillierung'; 'esprit de vin'. Von einer solchen Bedeutungsabfolge ist im gesamten germanisch-romanischen Raum keine Spur zu finden."

- 51) Hartwich S.66o
- 52) Radloff I S.354; Potapov 1953 S.17
- 53) Tafel II S.154; Filchner S.226f; Hermanns S.66
- 54) Laufer 1919 S.235: "In his interesting notice 'Le Nom turc du vin dans Odoric de Pordenone', P. Pelliot has called attention to the word bor as a Turkish designation of grapewine, adding also that this word occurs in a Mongol letter found in Turfan and dated 1398. I can furnish additional proof for the fact that bor is an old Mongol word in the sense of wine, although, of course, it may have been borrowed from Turkish." Haenisch-Wörterbuch S.19: "'bor' v. griech. *βοτρυς*) Traubenwein 葡萄酒."
- 55) Carpini-Risch S.1o1
- 56) Rubruk-Risch S.194, S.24o
- 57) Der Text dieser Stelle lautet in MNT-Haenisch §281 S.1o2: "bo'et bor darasun a ilahdahū mino buru'u bolba." Haenisch (GGM-Haenisch S.147) übersetzt "bor darasun" mit dem einen Wort "Traubenwein", es handelt sich jedoch hier um zwei Sachen, nämlich Traubenwein (bor) und Reiswein (darasun). Vgl. Kobayashi S.46; Iwamura S.3ff; Spuler S.444f; "Die ganze Zeit über behielten die Mongolen aber die gegorene Pferdemilch bei; als das Nationalge-

tränk ist sie z.B. auch den Gesandten immer wieder angeboten worden. Neben ihr kam in immer stärkerem Maße der Verbrauch von Wein auf, den Čingiz Khan als Getränk bei Festgelagen schon vorgeschrieben hatte. Er hat bei den Mongolen, den Herrschern, den Vornehmen und dem gemeinen Manne eine bedeutende, man kann wohl sagen allzu bedeutende Rolle gespielt. Auch in islamischer Zeit kannten die Eroberer diesem Trank gegenüber keine Hemmungen, und manche Herrscher sind an den Folgen des Alkohols, dessen Genuß keine Schande war, teilweise sogar, wie Abaqa, im Delirium, gestorben. Dabei standen ihnen aber auch die Perser kaum nach. Nur Ahmad soll eine Ausnahme gebildet haben. Versuche Gazans und Abu Sa'ids oder auch muslimischer eingeborener Herrscher, z.B. Fahr od-Din Kurts von Herat, gegen dieses Laster ihrer Zeitgenossen anzugehen, sind erfolglos geblieben."

- 58) Weiers S.16 (Turfan-Text T II D 203)
- 59) A.a.O. S.34f (Turfan-Text TM 94 D 135)
- 60) Rubruk-Risch S.140
- 61) Ch'ang-ch'un chen-jen I S.22a-23b, S.30a
- 62) YSCY III S.6b
- 63) Marco Polo-Yule I S.181
- 64) Yule, Cathay I S.148
- 65) PTKM Kap.25 S.1167. Daß die Chinesen keinen Wein aus Trauben bereitet haben, berichten viele europäische Reisende im 13. und 14. Jahrhundert. Yule, Cathay I S.243f, S.CXCIX, S.CCXV; Marco Polo-Yule II S.56, S.202; Rubruk-Risch S.227; nach Marco Polo-Yule II S.13 wuchsen Weintrauben nur in Taian-fu und wurden von hier aus in das Innere von Kitai geschickt, wo kein Wein wuchs. Über Weintrauben in China Bretschneider I S.25;

a.a.O. III S.438; Laufer 1919 S.220-243; PTKM
Kap. 33, S.1334; Schafer S.140-145

66) HTSL S.16a

67) Bergmann I S.88

68) Radloff I S.528

69) Schwarz S.91; vgl. auch Hermanns S.75

70) Timkowski II S.103; a.a.O. II S.94

71) Radloff I S.354

72) Georgi, Beschreibung I S.245

73) Hermanns S.74

74) Gmelin II S.446

75) A.a.O. II S.446-469; Müller, Unter Tungusen S.
217f

VIII. Konservierung

- 1) Potapov 1953 S.57; a.a.O. S.69; Eidlitz S.102
- 2) Rubruk-Risch S.46; vgl. auch Brand S.115; Gmelin I S.19of; Pallas, Reise I S.319; Middendorff IV S.1493; Georgi, Beschreibung II S.32of, S.410, S.429; Schwarz S.89; Montell, Durch die Steppen S.83; Filchner S.119; Potapov 1953 S.57; Tugutov S.79; Eidlitz S.103f; Hermanns S.59
- 3) Güldenstädt I S.135
- 4) Shaw S.76
- 5) Müller, Unter Tungusen S.47
- 6) Zwick S.69
- 7) Bergmann II S.122: "Im Sommer wird es, in dünne längliche Stücke zerschnitten, in der Sonne zum Trocknen ausgehängt. Die Kalmücken bezeichnen dergleichen getrocknete Fleischspeisen, in ihrer Sprache durch ein Wort, welches von den Russen sehr treffend durch Fleischzwieback übersetzt wird. Glücklicherweise für die Kalmücken, giebt es weder Fliegen noch Mücken in ihrer Steppe. Zwey, höchstens drey Sommertage, sind zum Trocknen hinlänglich."
- 8) Middendorff IV S.1493
- 9) Müller, Unter Tungusen S.47; Humboldt S.178
- 10) Pallas, Reise I S.319; Bergmann II S.122
- 11) Gmelin IV S.147 Anm.; Howorth IV S.58: "The smoking of meat is much practised among the Kirghizes, but does not seem to be known among the Mongols."
- 12) Potapov 1953 S.57: Potapov hält das Räuchern für eine verhältnismäßig alte Art der Konservierung des Fleisches, vor allem des Pferdefleisches.
- 13) Georgi, Bemerkungen I S.257

- 14) Humboldt S.178; Eidlitz S.107
- 15) Potapov 1953 S.58
- 16) Tafel I S.196
- 17) Radloff I S.428
- 18) Gmelin I S.190; Humboldt S.222; Eidlitz S.104
- 19) Gmelin II S.467
- 20) Hiekisch S.83 Anm.3
- 21) Humboldt S.224; Eidlitz S.105f; Kálmán S.162
- 22) Rubruk-Risch S.51f; Marco Polo-Yule I S.262; Pallas, Reise I S.318, S.447, II S.77; Pallas, Sammlung I S.136; Radloff I S.298, S.427f; Bergmann II S.121f; Schwarz S.92; Jochelson 1906 S.259; Potapov 1953 S.49f; Potapov 1951 S.166
- 23) Georgi, Bemerkungen I S.303
- 24) Georgi, Beschreibung I S.179, II S.428; Rburuk-Risch S.51f; Jochelson 1906 S.259; Potapov 1953 S.51
- 25) Filchner S.95f
- 26) Tafel II S.4: "Mit Stolz erklärte auch Frau Dyentzen einige Buttermägen für zwei Jahre alt, gleichsam als wolle sie sagen, es ist bei uns nicht wie bei armen Leuten, wo man alle Jahre seinen Buttervorrat aufbraucht. Die frische Butter wurde mir aber doch mit fünf chinesischen Pfund für 1 Tael etwas teurer verkauft als die alte abgelagerte, die mit ihrer ranzigen Schärfe von den Asiaten ebensowenig hochgeschätzt wird wie von uns." Jedoch schreibt Hermanns S.64: "In europäischen Büchern kann man oft die Äußerung finden, die Tibeter würden mit Vorliebe ranzige Butter essen. Je mehr zersetzt und von Würmern wimmelnd, um so größer der Leckerbissen. Der Nomade ißt nur frische und gute Butter. Die ranzige Butter wird in

Lamaserien geliefert, um die Butterlampen zu speisen."

- 27) Gmelin II S.467f; Georgi, Bemerkungen I S.257;
Eidlitz S.107
- 28) Eidlitz S.108f
- 29) Seyffert S.82

IX. Mahlzeiten

- 1) Gmelin I S.195: Die Tataren "sind starke Esser; denn wofern sie etwas im Vorrath haben, so essen sie des Tages viermahl; ja ich habe schon oben erzählt, daß sie einmal eine ganze Nacht hindurch gegessen haben." Georgi, Beschreibung I S.214 (über Kirgisen).
- 2) Radloff I S.298f
- 3) Prschewalski S.46f
- 4) Georgi, Bemerkungen I S.287
- 5) Bergmann II S.279: "Bey dem allen sind die Kalmüken unmäßig, wenn sich ihnen Gelegenheit darbietet, auf fremde Kosten ihren Magen zu füllen. Gemeine Kalmüken die in ihrer eigenen Hütte bald mit einer Schaafe Milch oder Mehlbrey, bald mit einem einzigen Knochen ihren Hunger stillen können, sind im Stande, ein Schaafsviertel, selbst ein halbes Schaaf mit einem Theile des Fettschwanzes herunter zu schlingen, sobald sie ein Gastfreund dazu auffordert. Ein Paar Pfund Butter ohne Brod in den Mund zu stopfen, wäre für einen Kalmüken eine Kleinigkeit (Anm.: Der Vicechan sagte einst scherzend zu mir: 'Ein rechter Kalmük müßte so essen können, daß er für 10 Tage genug hätte.'). Die angesehenen Kalmüken halten es indessen für schimpflich, in dem Rufe eines Fressers zu stehen."
- 6) Carpini-Risch S.101; Rubruk-Risch S.135; vgl. auch Mandeville-Letts S.92: Die Tataren "eat but once on the day, neither prince nor other, and yet that once they eat but right little."
- 7) Bergmann II S.134
- 8) A.a.O. II S.135, S.279: "Die Eßzeit ist keinen bestimmten Stunden unterworfen, sondern richtet

sich nach den Forderungen des Hungers, und doch ist diese Mahlzeit von Mäßigkeit begleitet."

- 9) Middendorff IV S.1508
- 10) Georgi, Beschreibung I S.102
- 11) Georgi, Bemerkungen I S.287; Georgi, Beschreibung I S.237; Gmelin II S.473f; Schwarz S.88; Haberland 1887 S.382-385
- 12) Ränk 1949/51 II S.26f, S.72; Vámbéry 1885 S.108, S.154f; Gmelin I S.272, S.380; Pallas, Reise I S.88, II S.260, III S.378; Castrén, Reiseberichte S.306f; Radloff II S.211; Bergmann II S.96f; HTSL S.3b
- 13) Marco Polo-Yule I S.252 Anm; Rubruk-Rockhill S. 56 Note 1
- 14) Rubruk-Risch S.38, S.123; Marco Polo-Yule I S. 363
- 15) Bergmann II S.96f
- 16) Gmelin I S.404, II S.500; Humboldt S.256; Tafel II S.53, S.110; Bičurin S.66; "... an der dem Einfluß des Nord=West=Windes, - der hier(zwischen Schamo und Urga), wie im nördlichen China, der herrschende ist, - ausgesetzten Seite ..."; Rubruk-Risch S.38
- 17) Tallqvist S.118
- 18) Ränk 1949/51 S.26f
- 19) Gabain 1949 S.34f
- 20) Rubruk-Risch S.40f
- 21) Pallas, Sammlung I S.114; Tafel II S.3; Huc und Gabet S.36; Ränk 1949/51 II S.75; Consten II S. 265f; Castrén, Reiseberichte S.306f; Radloff I S.270; Vámbéry 1885 S.154f
- 22) Tafel I S.195; "Vom Zelteingang linker Hand fand

ich stets diejenige Hälfte, die den eigentlichen Wohnraum der Familie bildet, dort halten sich auch die Frauen auf. Vom Eingang rechter Hand ist der Empfangsraum für Gäste. In der Gastabteilung, dem Herde am nächsten und gerade gegenüber der Türe, ist der Ehrenplatz." A.a.O. S.252, S.272; Ränk 1949/51 II S.159

- 23) Shaw S.115f; Huc und Gabet S.35; Radloff I S.270; Tafel II S.3; Potapov 1951 S.167; Bleichsteiner S.182-197
- 24) Marco Polo-Yule I S.381: "And when the Great Kaan sits at table on any great court occasion, it is in this fashion. His table is elevated a good deal above the others, and he sits at the north end of the hall, looking towards the south, with his chief wife beside him on the left. On his right sit his sons and his nephews, and other kinsmen of the Blood Imperial, but lower, so that their heads are on a level with the Emperor's feet. And then the other Barons sit at other tables lower still. So also with the women; for all the wives of the Lord's sons, and of his nephews and other kinsmen, sit at the lower table to his right; and below them again the ladies of the other Barons and Knights, each in the place assigned by the Lord's orders." Yule, Cathay I S. 131f: "But when the Lord Khan is seated on his imperial throne, the Queen is placed at his left hand; and a step lower are two others of his women On the right hand of the king is placed his first-born son that shall reign after him; and below stand all who are of the blood royal." Ibn Baṭṭūṭa-Gibb S.148; Rubruk-Risch S. 40f, S.125, S.194, S.242; Carpini-Risch S.227, S.249f; vgl. auch Bleichsteiner S.182-197

- 25) Bergmann I S.128; auch bei den Kirgisen Erdélyi S.110
- 26) Rubruk-Risch S.39
- 27) Bleichsteiner S.182, S.191f
- 28) Yule, Cathay I S.CCI
- 29) Külb II S.197
- 30) Rubruk-Risch S.47: "Bevor jedoch das Hammelfleisch vorgelegt wird, nimmt sich der Hausherr zuerst selbst, was ihm gefällt, und gibt er jemandem ein besonderes Stück, so muß der Empfänger es allein essen und darf sonst niemandem davon geben; wenn er es jedoch nicht aufessen kann, so mag er es mit nach Hause nehmen oder seinem Burschen, falls dieser zugegen ist, zum Aufbewahren geben; andernfalls mag er es in seinen Capatorgai, d.i. ein viereckiger Beutel, den sie bei sich tragen, um alle dergleichen Sachen zu bergen, unterbringen." Clavijo-Markham S.135: " ... it is the custom to take this food, which is given to them, to their lodgings, and if they do not do so, it is taken as an affront" Vgl. auch Georgi, Beschreibung I S.182; Hiekisch S.88
- 31) Haberland S.167f, S.365-370
- 32) Tugutov S.79
- 33) Ssu-ma Ch'ien Bd.9 S.2879
- 34) Zum Topos der geringen Achtung des Alters bei den Steppenvölkern in chinesischen Quellen vgl. Grousset S.132.
- 35) Siehe das Kapitel Animalische Nahrung; Huc und Gabet S.49; Radloff II S.28
- 36) Clavijo-Markham S.134
- 37) Tugutov S.79

- 38) Carpini-Risch S.99; Rubruk-Risch S.47; Radloff I S.429; Haberland S.22, S.139-142
- 39) Radloff I S.429; Haberland S.136
- 40) Ibn Fadlān-Togan S.42-45
- 41) Radloff I S.429; a.a.O. II S.28; Georgi, Beschreibung I S.216; Consten I S.160; Haberland S.169
- 42) Carpini-Risch S.251; vgl. auch Rubruk-Risch S. 127, S.220; Ibn Baṭṭūṭa-Gibb S.149: "The khátún also had a golden tray filled with cherries in front of her and was cleaning them. She ordered qumizz to be brought and with her own hand poured out a cupful and gave it to me, which is the highest of honours in their estimation." Clavijo-Markham S.148: "After the drinking had lasted a long time, Cano called the ambassadors before her, and gave them to drink with her own hand, and she importuned Ruy Gonzalez for a long time, to make him drink, for she would not believe that he never touched wine."
- 43) Radloff II S.28: "Ein Theil des kleingeschnittenen Fleisches wird in mehrere Nöpfe gethan und dann durch besondere Boten den der Feier nicht beiwohnenden Verwandten oder Gästen geschickt. Dabei hat der Bote, der das Gastgeschenk bringt, die Pflicht, das Fleisch an Stelle seines Herrn mit der Hand jeder einzelnen Person in den Mund zu stecken." Haberland S.136-139; Siever S.320
- 44) Radloff IS.429f
- 45) Carpini-Risch S.74; Alinge S.120: "Yasa § 32: Wer sich von übermässigem Essen erbrochen hat, den soll man unter dem Zelt hindurchschleifen und sofort töten." Rubruk-Rockhill S.80 Note 2: "There are some Tatars, Vincent of Beauvais adds, and some Christians also but very bad ones, among

whom the sons, on the father getting old and worn out by age, give him a certain fatty substance (pinguia) like sheep's tail to eat, which oppresses him and he is easily suffocated."

- 46) HTSL S.5a; Haberland S.147-151 (über die Sitte zum Schutz vor Vergiftung bei den verschiedenen Völkern)
- 47) Montell, Durch die Steppen S.75f
- 48) Haenisch übersetzte den Ausdruck 'kleine Mutter' als 'Nebenfrau' (GGM-Haenisch §130, S. 37). Dies ist auch von anderen Übersetzern übernommen worden. Erst Mostaert und Ligeti haben durch ihre Korrektur das Verstehen dieser Stelle ermöglicht; Äbägäi war nicht Nebenfrau, sondern 'kleine Mutter' des Säčä-bäki, d.h. eine der Frauen seines Vaters. Vgl. Ligeti 1962 S.153
- 49) GGM-Haenisch § 130 (S.37)
- 50) Ligeti 1962 S.153. (Den ungarischen Text hat Prof. Vajda übersetzt.)
- 51) GGM-Haenisch § 275 (S.139f)
- 52) Rubruk-Risch S.44
- 53) Bleichsteiner S.183; Potapov 1951 S.164f
- 54) Bergmann II S.160
- 55) Bleichsteiner S.186f
- 56) Bleichsteiner S.183; Potapov 1951, S.164f
- 57) Diese Ansicht vertrat z.B. M.F. Gavrilov in seinem Buch über die Üzbeken (zit. Bleichsteiner S.184).
- 58) Ibn Fadlān-Togan S.42ff
- 59) Ibn Fadlān-Togan S.161
- 60) Carpini-Risch S.261; Rubruk-Risch S.127, S.220

- 61) Bleichsteiner S.184
- 62) Bleichsteiner S.187 (von Adrianov)
- 63) Montell, Durch die Steppen S.75f
- 64) Pallas, Sammlung II S.194f
- 65) Potapov 1951 S.167f
- 66) Bleichsteiner S.196f; Ibn Baṭṭūṭa-Gibb S.146;
Marco Polo-Bürck S.303; Clavijo-Markham S.149,
S.156, S.158f; Fehr S.18, S.21: "Die antiken
Nachrichten bezeugen für Perser und Skythen die
Anwesenheit der Frauen beim Gelage."
- 67) Radloff I S.296
- 68) Potapov 1951 S.166f

X. Speiseverbote

- 1) Carpini-Risch S.135; vgl. auch Deguignes III S. 79: (Tschingis Khans Yasa) "XI. Er erlaubte, das Blut und die Eingeweide von den Thieren zu essen; ob solches gleich vorhin verboten war." Dieses Gesetz, das unter den Yasa-Gesetzen bei Deguignes zu finden ist, ist bei Alinge nicht enthalten.
- 2) Radloff I S.303; Bergmann II S.138; Prschewalski S.47
- 3) Carpini-Risch S.100: "...niemals dürfen ihre Hunde einen Knochen bekommen, ehe das Mark daraus vollständig ausgesogen ist."
- 4) Tafel II S.60
- 5) Bergmann II S.274f, S.278; Filchner S.303
- 6) Bergmann II S.275; Timkowski I S.61f; Filchner S.156; Consten II S.100
- 7) Tafel I S.291
- 8) Bergmann III S.79f; Prschewalski S.48
- 9) Prschewalski S.424; Consten II S.52f: "Diese Antilope, deren Heimatgebiet hauptsächlich Tibet ist, gilt den Mongolen, wie alles was aus Tibet kommt, als heiliges Tier und ihr Fleisch darf von den Lamas nicht gegessen werden." Montell, Durch die Steppen S.86f: "In der Umgebung von Tempeln sind die Tiere gewöhnlich geschützt. Es kommt auch vor, daß in einem ganzen Distrikt die gesamte Jagd von den Priestern verboten wird. Im Jahre 1931 wurde in Sumit in der östlichen Mongolei auf Befehl des Pantschen Lama eine Verordnung erlassen, die auch die Jagd auf Antilopen verbot. Wahrscheinlich glaubte man, daß irgendeine kürzlich verstorbene hochstehende Person sich in einer Antilope wiederverkörpert hätte."

- 10) Huc und Gabet S.227f; Tafel II S.230 Anm.1
- 11) Bergmann III S.79f
- 12) Montell, Durch die Steppen S.86; Timkowski I S. 62; Tafel I S.197; Consten II S.112; Prschewalski S.371: "Nach ihrer Heimkehr eilen die Räuber, wie es frommen Menschen gebührt, Gott für ihre Sünden ein Opfer zu bringen. Zu diesem Behufe eilen sie an den Kuku=Nor, wo einige Dutzend Mongolen dem Fischfange obliegen, kaufen von ihnen die gefangenen Fische oder nehmen sie ihnen gelegentlich auch mit Gewalt ab und lassen sie in den See."
- 13) Consten I S.260
- 14) Prschewalski S.48
- 15) Pallas, Sammlung II S.283
- 16) Gmelin II S.459f
- 17) Potapov 1953 S.58
- 18) Gmelin I S.335; vgl. auch Georgi, Beschreibung I S.231: "So viel sie (die Tschulymischen Tataren) nur können bleiben sie bey ihren väterlichen, heydnischen Gebräuchen; sie verabscheuen Schweine, essen aber Pferdefleisch und wohl auch Luder"
- 19) Castrén, Reiseberichte S.306
- 20) Rubruk-Risch S.85f
- 21) A.a.O. S.83
- 22) A.a.O. S.87
- 23) Hintze 1934 S.126
- 24) Langkavel 1888 S.53; Heyne S.170f: "Schlachtvieh sind Pferde zur Zeit des Heidentums gewesen, sowohl bei Opfern als zum Hausgebrauch; aber nach der Christianisierung hörte der Genuß des Pferdefleisches auf, und es bedarf einer Hungersnot,

um ihn auf kurze Zeit wieder aufleben zu lassen." Lexikon 1926 S.821f: "Pferdefleisch ist ein bisher von den Kulturvölkern der Gegenwart nicht häufig gegessenes Nahrungsmittel. Auch die Kulturmenschen des Altertums verzehrten kein Pferdefleisch. Den alten Juden war der Genuß des Pferdefleisches verboten, ohne daß hiefür ein Grund angeführt worden ist. Auch in den Ländern des Islams wird Pferdefleisch im allgemeinen nicht gegessen, wenn auch einzelne Stämme, wie z.B. die Araber, eine Ausnahme bilden. Die 1586 nach Polen eingedrungenen Tartaren aßen Pferdefleisch, wie auch die Tartaren an der Wolga noch 1715 Pferdefleisch gegessen haben. ... Bei den alten Deutschen galt es als eine geschätzte Fleischspeise, die namentlich bei den altgermanischen Opferfesten verzehrt wurde. Ein Teil der später im deutschen Volke bemerkbaren Abneigung gegen den Genuß des Pferdefleisches beruhte wohl auch darauf, daß die christlichen Priester die Erinnerung an die heidnischen Pferdeopfer und Pferdefleischschmausereien im Volk auslöschen wollten. Von der Kirche wurde seinerzeit der Genuß des Pferdefleisches sogar verboten."

- 25) Koran: Sure 2 Vers 168; Sure 5 Vers 4: "Verwehrt ist euch Krepiertes, Blut, Schweinefleisch und das, über dem ein anderer Name als Allahs (beim Schlachten) angerufen ward; das Erwürgte, das Erschlagene, das durch Sturz oder Hörnerstoß Umgekommene, das von reissenden Tieren Gefressene, außer dem, was ihr reinigt, und auf (Götzen-) Steinen Geschlachtete." Sure 6 Vers 118-121; Sure 16 Vers 115-116; Schiltberger: "Er hat im auch gepoten daz sy keinerley tier noch vogel essen sullen sy schneiden dann den kragen ab/ vnnd lassen das plut von im seigen das haltens."

- Nabavī 1967 S.47f: "Der Genuß von Kamel-, Esel- und Pferdefleisch ist wohl nicht ausdrücklich verboten, soll jedoch nach den Überlieferungen vermieden werden." Langkavel 1888 S.53; Pallas, Reise I S.393: "So essen sie z.B. kein unreines, verrecktes, hinkendes oder sonst fehlerhaftes Thier; und von wilden Thieren nur die Antilopen, Steppenpferde und Hirscharten." Über das Weingenuß-Verbot: Koran, Sure 2 Vers 216, Sure 4 Vers 46, Sure 5 Vers 92-93, Sure 16 Vers 3; über das Blutgenuß-Verbot siehe Haberland 1887 S.361-367.
- 26) Radloff I S.471f; Georgi, Beschreibung I S.100, S.194
- 27) Schiltberger: "Sy essen auch kein schweinne fleisch wann in das machamet verpoten hat." Koran Sure 2 Vers 168, Sure 5 Vers 4, Sure 16 Vers 116; Schwarz S.88; Timkowski II S.104; Andersen und Iversen S.144; Olearius S.373
- 28) Le Coq S.38, S.54f
- 29) Pallas, Reise II S.351
- 30) Gmelin I S.194
- 31) Gmelin II S.471: "Schweine ziehen sie auch nicht, weil sie keine Liebhaber des Schweinefleisches sind, von welchem sie sonst kein Aberglauben oder Religionseifer abhält." Georgi, Beschreibung I S.266: "Als Heiden ist ihnen der Genuß keiner Sache verboten, daher die Natur ihrer Gegenden, ihre Lebensart und Gewohnheiten der Vorfahren ihren Tisch bestimmen. Der letzteren wegen verabschäuen sie Schweine, Frösche und Geschmeiß." A.a.O. I S.29, S.39, S.231; du Halde IV S.126
- 32) Tugutov S.79
- 33) A.a.O. S.86; Potapov 1953 S.54
- 34) Radloff II S.352

Literaturverzeichnis

(zugleich Verzeichnis der Abkürzungen häufig zitierter Werke)

- ABULGASI BAGADUR CHAN's Geschlechtbuch der Mungalisch-Mogulischen oder Mogorischen Chanen. Aus einer türkischen Handschrift ins Teutsche übersezt von D. Dan. Gottlieb Messerschmid, Göttingen 1780
- ADELUNG, F. v.: Kritisch-Literarische Übersicht der Reisenden in Rußland bis 1700, deren Berichte bekannt sind, 2 Bde, St. Petersburg und Leipzig 1846 (Neudruck Amsterdam 1960)
- ALINGE, C.: Darstellung des geschriebenen mongolischen Rechts, Leipzig 1934
- ALLGEMEINE HISTORIE DER REISEN VII; Die Reisen des Mönchs Ascelin und seiner Gefährten zu den Tartaren im Jahre 1247, Leipzig 1750
- AMSCHLER, W.: Ergebnisse einer Tierzuchtexpedition nach dem sibirischen Altai und den Mongolischen Grenzgebieten, in: Forschungen und Fortschritte Bd.7, 1931
- AMSCHLER, W: Über die Tieropfer (besonders Pferdeopfer) der Telengiten im Sibirischen Altai, in: Anthropos Bd.28, 1933
- ANDERSEN u. IVERSEN: Orientalische Reise-Beschreibungen Jürgen Andersen aus Schleswig der An. Christi 1644 ausgezogen und 1650 wieder kommen. Und Volquard Iversen aus Holstein so A. 1655 ausgezogen und 1668 wieder angelanget. Seynd beyde respective durch Ost Indien/Sina/Tartarien/Persien/Türckeyen/Arabien und Syrien oder Palästina gezogen ... Herausgegeben durch Adam Olearium ..., Schleswig 1669
- ANDREE, R.: Ethnographische Parallelen und Vergleiche

Stuttgart 1878

BALAZS, S.: Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte der T'ang-Zeit(618-906), in: Mitteilungen des Seminars für Orientalische Sprachen Bd.34, 1931; Bd.35, 1932

BECKMANN, J.: Literatur der älteren Reisebeschreibungen. Nachrichten von ihren Verfassern, von ihrem Inhalte, von ihren Ausgaben und Übersetzungen, 3 Bde, Göttingen 1807/1808

BELLMANN, H.: Die Destillation bei den Naturvölkern, in: Wiss. Zs. der Friedrich Schiller-Universität Jena/Thüringen, Math.nat.wiss. Reihe, Jg.3, 1953/1954, Heft 1

BERG, L.S.: Die geographischen Zonen der Sowjetunion, 2 Bde, Leipzig 1959

BERGMANN, B.: Nomadische Streifereien unter den Kalmlüken in den Jahren 1802 und 1803, 4 Teile, Riga 1804/1805

BEZZOLA, G.A.: Die Mongolen in abendländischer Sicht (1220-1270), ein Beitrag zur Frage der Völkerbegegnungen, Bern und München 1974

BICURIN, H.: Denkwürdigkeiten über die Mongolei, übers. von K.F. von der Borg Reimer, Berlin 1832

BLACKWELL, Th.: Untersuchungen über Homers Leben und Schriften, übers. von Johann Heinrich Voß, Leipzig 1776

BLEICHSTEINER, R.: Zeremonielle Trinksitte und Raumordnung bei den turkomongolischen Nomaden, in: Archiv für Völkerkunde 6/7, 1951/1952

BÖHM, M.: Die großen Reisesammlungen des 16. Jahrhunderts und ihre Bedeutung, Amsterdam 1962

BRAND, A.: Neu-vermehrte Beschreibung seiner großen chinesischen Reise ... Anno 1692 von Moskau aus

- über Groß-Ustiga, Sibirien, Dauren, und durch die große Tartarey bis in China, und von da wieder zurück nach Moskau ... , 3. Druck Lübeck 1734
- BREHMS TIERLEBEN, neu bearbeitet von M. Hilzheimer und L.Heck, Bd.3/4, Leipzig u. Wien 1915 u.1920
- BRETSCHNEIDER, E.: Botanicon sinicum, 3 parts 1881, 1890/1891, 1895 (= Journal of the (North)China Branch of the Royal asiatic society, new series vol. XVI, XXV, XXIX)
- BROCKELMANN, C.: Volkskundliches aus Altturkestan, in: Asia Major, Bd.2/1, 1925
- BÜHLER-OPPENHEIM, K.: Verbreitung und Nutzung der Milchtiere, in: Ciba-Zeitschrift Nr.115, Basel 1948
- BÜHLER-OPPENHEIM, K.: Die Tiermilch in der Volksheilkunde und im Heilaberglauben, in: Ciba-Zeitschrift Nr.155, Basel 1948
- BÜHLER-OPPENHEIM, K.: Hilfsmittel zur Erleichterung des Melkens bei Naturvölkern, in: Ciba-Zeitschrift Nr.155, Basel 1948
- BUSCHAN, G.: Vorgeschichtliche Botanik der Kultur- und Naturpflanzen der alten Welt auf Grund prähistorischer Funde, Breslau 1895
- BUSCHMANN, J.O.v.: Das Salz, dessen Vorkommen und Verwertung in sämtlichen Staaten der Erde, 2 Bde, Leipzig 1906-1909
- CANDOLLE, A.de: Der Ursprung der Kulturpflanzen, übers. von E. Goeze, Leipzig 1884
- CARPINI-RISCH: s. unter PLANO CARPINI
- CARRUTHERS, D.: Unknown Mongolia, 2 Bde, London 1914
- CASTRÉN, M.A.: Reiseberichte und Briefe aus den Jahren 1845-1849, hg. von A. Schiefner, St. Petersburg 1856

- CASTRÉN, M.A.: Ethnologische Vorlesungen über die altaischen Völker, hg. A.Schiefner, St.Petersburg 1857
- CHANG, K.C.(ed.): Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives, New Haven/London 1977
- CH'ANG-CH'UN: s. unter LI CHI-CH'ANG
- CHAO KUNG(趙珙): Meng-ta-pei-lu (蒙達備錄), hg. von Wang Kuo-Wei(王國維), Shanghai 1927/1928
- CLAVIJO, R.G.: Narrative of the Embassy of Ruy Gonzalez Clavijo to the Court of Timour, at Samarcand A.D. 1403-6, translated for the first time with the notes ... by C.R.Markham, London 1859
- CLAVIJO, R.G.: Embassy to Tamerlane 1403-1406, translated by Guy Le Strange, London 1928
- CONSTEN, H.: Weideplätze der Mongolen im Reiche der Chalcha, 2 Bde, Berlin 1919-1920
- CREMER, H.-D.(Hgb): Grundfragen der Ernährungswissenschaft, Freiburg 1971
- DAHL, W.F.: Nachrichten aus Sibirien und der Kirgisensteppes, St. Petersburg 1845 (= Beiträge zur Kenntniss des Russischen Reiches und der angrenzenden Länder Asiens Bd.7)
- DAVENPORT, C.B.: The Dietaries of primitive peoples, in: American Anthropologist, new series vol.47, 1945 (Reprint 1962)
- DEGUIGNES, H.: Allgemeine Geschichte der Hunnen und Türken, der Mongols und anderer occidentalischen Tartarn, vor und nach Christi Geburt bis auf jetzige Zeiten. Aus den Chinesischen und Orientalischen Handschriften der Königl. Bibliothek in Paris verfasst, aus dem Französischen übersetzt von Johann C. Daehnert, 4 Bde, Greifswald 1768-1771
- DE QUERVAIN, F.: Salzgewinnung, in: Ciba-Zeitschrift Nr.77, Bd.7, Wehr/Baden 1956

- DEUTSCHE ENCYCLOPÄDIE oder Allgemeines Real=Wörter-
buch aller Künste und Wissenschaften von einer
Gesellschaft Gelehrten, Bd.22, Frankfurt 1802
- DIELS, H.: Die Entstehung des Alkohols, in: Abh. d.
Ak. d. Wiss. z. Berlin, phil.-hist. Kl., 1913
- DIETERICH, K.: Byzantinische Quellen zur Länder-
und Völkerkunde (5.-15.Jhd.), 2 Teile, Leipzig
1912
- DOERFER, G.: Türkische und mongolische Elemente im
Neupersischen, unter besonderer Berücksichtigung
älterer neupersischer Geschichtsquellen, vor
allem der Mongolen- und Timuridenzeit, 4 Bde,
Wiesbaden 1963, 1965, 1967, 1975
- DÖRRIE, H.: Drei Texte zur Geschichte der Ungarn
und Mongolen: die Missionsreisen des Fr. Julianus
O.P. ins Uralgebiet (1234/5) und nach Rußland
(1237) und der Bericht des Erzbischofs Peter über
die Tartaren (=Nachrichten der Ak.d.Wiss. in
Göttingen, phil.hist. Kl., Jg.1956, Nr.6)
- DU HALDE, J.B.: Ausführliche Beschreibung des Chi-
nesischen Reichs und der großen Tartarey, 4 Teile,
Rostock 1747-1749
- EBERHARD, W.: Kulturtypen im alten Turkestan, in:
Forschungen und Fortschritte Bd.17, 1941
- EBERHARD, W.: Die Kultur der alten zentral- und
westasiatischen Völker nach chinesischen Quellen,
in: Zeitschrift für Ethnologie Bd.73, 1941, Heft
4/5
- EBERHARD, W.: Kultur und Siedlung der Randvölker
Chinas, Leiden 1942 (= T'oung Pao, Supplément
au vol.36)
- EGAMI, N. (江上波夫): Hun no nomimono ni tsukite (!)
(匈奴の飲物に就て), in: Tōhō gakuho (東洋学報)
20-2, 1932

- EICHHOLZ, F.: Sauerkraut und ähnliche Gärerzeugnisse. Geschichte, Biologie und Bedeutung für die Ernährung von Mensch und Tier, Braunschweig 1941 (= Die Wissenschaft Bd.96)
- EIDLITZ, K.: Food and emergency food in the circum-polar area, Uppsala 1969 (= Studia ethnographica Upsaliensia XXXII)
- EINZIG, P.: Primitive money, London 1951
- ERDÉLYI, I.: Az 1956. évi pamfiri expedíció néprajzi jegyzetei, in: Ethnographia, Bd. LXXIII, Budapest 1962
- ERDMANN, F.v.: Vollständige Übersicht der ältesten türkischen, tatarischen und mongolischen Völkerstämme nach Raschid-ud-Din's Vorgänge, Kasan 1841
- ERKES, E.: Das Pferd im alten China, in: T'oung Pao, Bd.36, 1942
- FEHLINGER, H.: Dauernahrung der Naturvölker, in: Der Erdball, Jg.2, 1928, Heft 4
- FEHR, B.: Orientalische und griechische Gelage, Bonn 1971
- FERDINANDY, M. de: Tschingis Khan, der Einbruch des Steppenmenschen, Hamburg 1958
- FILCHNER, W.: Om mani padme hum, meine China- und Tibetexpedition 1925/28, 15. Aufl. Leipzig 1938
- FORBES, R.J.: A short history of the art of distillation, from the beginnings up to the death of Celler Blumenthal, Leiden 1970
- FRANKE, H.: Ahmed, ein Beitrag zur Wirtschafts-geschichte Chinas unter Qubilai, in: Oriens, Bd.1, Leiden 1948
- FRANKE, H.: Geld und Wirtschaft in China unter der Mongolen-Herrschaft, Leiden 1948

- FRANKE, H.: Unveröffentlichte Reiseberichte und Materialien über Sibirien, in: Sinologica Bd.3, Nr.1, Basel 1951
- FRANKE, H.: Beiträge zur Kulturgeschichte Chinas unter der Mongolenherrschaft, Wiesbaden 1956(= Abhandlungen für die Kunde des Morgenlandes, Bd.32,2)
- FRANKE, H.: Additional notes on non-Chinese terms in the Yüan imperial dietary compendium Yin-shan cheng-yao, in: Zentralasiatische Studien, Bd.4, 1970
- FRANKE, H.: Chinese texts on the Jurchen, in: Zentralasiatische Studien, Bd.9, 1975
- FREEMAN, M.: Sung, in: CHANG, K.C., Food in Chinese Culture
- GABAIN, A.v.: Steppe und Stadt im Leben der ältesten Türken, in: Der Islam, Bd.29, 1949
- GABAIN, A.v.: Ein altes Reisewerk über Sibirien, in: Ural-altaische Jahrbücher, Bd.38, 1966
- DIE GEHEIME GESCHICHTE DER MONGOLEN, aus einer mongolischen Niederschrift des Jahres 1240 von der Insel Kode'e im Keluren-Fluß erstmalig übersetzt und erläutert von Erich Haenisch, 2. verb. Aufl. Leipzig 1948
- GELLERT, CH.F.: Der Tartarfürst (entstanden um 1750), in: Deutsche National-Litteratur, Bd.43/1, Weimar 1915
- GEORGI, J.G.: Bemerkungen einer Reise im Russischen Reich im Jahre 1772, 2 Bde, St. Petersburg 1775
- GEORGI, J.G.: Beschreibung aller Nationen des Russischen Reichs, ihrer Lebensart, Religion, Gebräuche, Wohnungen, Kleidungen und übrigen Merkwürdigkeiten, St. Petersburg 1776
- GGM-HAENISCH: s. unter DIE GEHEIME GESCHICHTE DER MONGOLEN

- GMELIN, J.G.: Reise durch Sibirien, 4 Bde, Stuttgart 1751/52
- GOEBEL, F.: Reise in die Steppe des südlichen Rußlands, 3 Bde, Dorpat 1838
- GOLOMB, L.: Die Bodenkultur in Ostturkestan, Posieux und Freiburg 1959 (= Studia Instituti Anthropos vol. 14)
- GOTTSCALK, A.: Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos Jours, 2 Bde, Paris 1848
- GROUSSET, R.: L'empire des steppes, Paris 1952
- GÜLDENSTÄDT, J.A.: Reisen durch Rußland und im Caucasischen Gebürge, hg. von P.S.Pallas, 2 Teile, St. Petersburg 1787-1791
- HABERLAND, C.: Über Gebräuche und Aberglauben bei Essen, in: Zeitschrift für Völkerpsychologie und Sprachwissenschaft, Bd.17, 1887; Bd.18, 1888
- HABERLANDT, A.: Trinkwasserversorgung primitiver Völker. Mit besonderer Berücksichtigung der Trockengebiete der Erde, in: Petermanns Mitteilungen, Ergänzungsheft, Nr.174, 1912
- HAENISCH, E.: Die Mongolenbilder aus alter und neuer Zeit, in: Der Orient in Deutscher Forschung, Bd. 1, Leipzig 1944
- HAENISCH, E.: Sinomongolische Glossare I: Das Hua-I-ih-yü, in: Abh. d. dt. Ak. d. Wiss. zu Berlin, Kl. f. Spr., Lit. u. Kunst, Jg.1956, Nr.5, Berlin 1957
- HAENISCH, E.: Wörterbuch zu Manghol un niuca tobca'an (Yüan-ch'ao pi-shi) Geheime Geschichte der Mongolen, Leipzig 1939 (unveränd. Nachdruck Wiesbaden 1962)
- HAHN, E.u.I.: Schwierige Methoden der Ernährung bei

- den Naturvölkern, in: Naturwissenschaftliche Wochenschrift, Bd.26 (N.F. Bd.10), Nr.35, 1911
- HARLER, C.R.: The culturland marketing of tea, Oxford 1933
- HARTWICH, K.: Die menschlichen Genußmittel, Leipzig 1911
- HEHN, V.: Kulturpflanzen und Haustiere, in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa, hg. von O. Schrader, Berlin 1911 (Nachdruck Darmstadt 1963)
- HEDIN, S.: Im Herzen von Asien, zehntausend Kilometer auf unbekannten Pfaden, 6. Aufl. Leipzig 1929
- HEGEL, G.F.W.: Vorlesungen über die Philosophie der Geschichte (erstmalig 1822/1823 gehalten), in: Sämtliche Werke, hg. von H. Glockner, Bd.11, 4. Auflage Stuttgart 1961
- HEISSIG, W.: Beobachtungen über Seßhaftigkeit und Kulturwandel bei den Mongolen der Jouda Ciyalyan, in: Folklore Studies, Bd.2, 1943
- HERDER, J.G.: Ideen zu einer Philosophie der Geschichte der Menschheit, Teil 2(1785), in: Kritische Ausgabe, hg. von B. Suphan, Bd.13, Riga und Leipzig 1887
- HERMANN, M.: Die Nomaden von Tibet, die sozialwirtschaftlichen Grundlagen der Hirtenkulturen in Amdo und von Innerasien - Ursprung und Entwicklung der Viehzucht, Wien 1949
- HERODOT: Historien, dt. Gesamtausgabe, übers. von A. Hornefer, neu hg. u. erl. von H.W. Haussig, mit einer Einleitung von W.F. Otto, Stuttgart 1955
- HEYNE, M.: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, Leipzig 1901

- HIEKISCH, C.: Die Tungusen, eine ethnologische Monographie, St. Petersburg 1879
- HIJY-HAENISCH: s. unter HAENISCH, Sinomongolische Glossare I
- HINTZE, K.: Geographie und Geschichte der Ernährung, Leipzig 1934
- HOMER: Ilias, Übersetzung aus dem Griechischen von Johann Heinrich Voss, mit einem Nachwort von W. Schadewaldt, Berlin (o.J.)
- HOTTA, M. (堀田 稯): Gendai ni okeru mōkojin no nomimono nyūseihin ni tsuite (元代に於ける蒙古人の飲物 乳製品について), in: Shigaku (史学) 27-4, Tokyo 1956
- HOUGH, W.: Fire as an agent in human culture, Washington 1926 (= Smithsonian Institution United States National Museum Bulletin 139)
- HOWORTH, H.H.: History of the Mongols, 4 Bde, London 1876-1927
- HTSL: s. unter P'ENG TA-YA
- HUC u. GABET: Wanderungen durch die Mongolei nach Chibet zur Hauptstadt des Tall Lama, hg. von K. Andree, Leipzig 1855
- HUMBOLDT, A.v.: Reise im europäischen und asiatischen Rußland, hg. von Kletke, Berlin 1855
- HUMBOLDT, A.v.: Zentralasien, übers. von W. Mahlmann, Berlin 1843/1844
- HUMBOLDT, A.v.: Kritische Untersuchungen über die historische Entwicklung der geographischen Kenntnisse von der Neuen Welt, übers. von J.L. Ideler, 3 Bde, Berlin 1836-52
- III SSU-HUI (慈思慧): Yin-shan cheng-yao (飲膳正要), Taipei 1966 (= Ssu-pu-ts'ung-k'an Hsu-pien 89) (四部叢刊統編89)

- IBN BAṬṬŪṬA: Travels in Asia and Africa 1325-1354,
translated by H.A.R. Gibb, London 1953
- IBN BAṬṬŪṬA: Voyages d'Ibn Batoutah, Texte arabe,
accompagné d'une traduction par C. Défrémery et
B.R. Sanguinetti, 4 Bde, Paris 1874-1879
- IBN FADLĀN: Ibdn Fadlāns Reisebericht, übers. von
A. Zeki Validi Togan, Leipzig 1939
- IDES, E.Y.: Driejaarige Reize naar China, te lande
gedaan door den Moskovischen Afgezant, Amsterdam
1704
- IWAMURA, S. (岩村忍): Gendai budōshu kō (元代蒲
萄酒考), in: S. Iwamura, Mōkoshi zakkō (蒙古史
雜考), Tokyo 1943
- JOCHELSON, W.: Kumiss festivals of the Yakut and
the decoration of Kumiss vessels, in: Anthro-
pological Papers, Boas Anniversary Volume, New
York 1906
- JOCHELSON, W.: The Yakut, in: Anthropological Papers
of the American Museum of Natural History 23,
part 2, New York 1933
- JOHANSEN, U.: Tranken die Alten Türken Milchbrannt-
wein?, in: Ural-Altaische Jahrbücher Bd.33, 1961,
Heft 3-4
- KÁLMÁN, B.: Obi-ugor elemek az orosz nyeloben.
Nyelvtudományi Közlemények, Bd.53, Budapest 1951
- KISTBÁN, E.: Die historische Bedeutung des Joghurts
in den Milchverarbeitungssystemen Südosteuropas,
in: L.Földes(Hrgb.), Viehwirtschaft und Hirten-
kultur, Budapest 1969
- KLAPROTH, J.v.: Reise in den Kaukasus und nach Geor-
gien unternommen in den Jahren 1807 und 1808,
auf Veranstaltung der Kaiserlichen Akademie der
Wissenschaften zu St. Petersburg, enthaltend eine

- vollständige Beschreibung der Kaukasischen Länder und ihrer Bewohner, 2 Bde, Halle und Berlin 1814 (Neudruck Leipzig 1970)
- KLEMM, M.: Boden, Klima und Vegetation der Burjato-Mongolei, in: Beiträge zur Systematik und Pflanzengeographie, Bd.11, Berlin 1934
- KLEMM, M.: Beitrag zur Volkskunde der Burjato-Mongolei, in: Baessler Archiv, Bd.18, 1935
- KLER, J.: Aus dem Kodex der mongolischen Lebensart, in: Ural-altaische Jahrbücher, Bd.28, 1956
- KOBAYASHI, T. (小林高四郎): Mongol-jin no nomimono to sono meishō ni tsuite (モンゴル人の飲物とその名称について), in: Minzokugaku kenkyū (民族学研究) 20/1,2, 1956
- KOENIG, W.: Ethnographische Beobachtung bei den Dzachč'in ... , in: Jahrbuch des Museums für Völkerkunde zu Leipzig, Bd.21, 1965
- KÜPPEN, F.T.: Ein neuer tiergeographischer Beitrag zur Frage über die Urheimat der Indoeuropäer und Ugrofinnen, in: Das Ausland, Jg.63, 1890, Nr.51
- DER KORAN: übers. von M. Henning, Leipzig 1968
- KOZLOW, P.K.: Mongolei, Amdo und die Tote Stadt Chara-Choto, übers. von Breitfuß und Ziedler, Berlin 1925
- KRADER, L.: Ecology of central Asian pastoralism, in: Southwestern journal of Anthropology, vol. 11, Nr.4, New Mexico 1955
- KÜLB, P.H.: Geschichte der Missionsreisen nach der Mongolei während des dreizehnten und vierzehnten Jahrhunderts, 3 Bde, Regensburg 1860
- LANGKAVEL, B.: Pferde und Naturvölker, in: Internationales Archiv für Ethnographie, Bd.1, 1888

- LANGSTEDT, F.L.: Thee, Kaffee und Zucker in historischer, chemischer, diätetischer, ökonomischer und botanischer Hinsicht, Nürnberg 1800
- LAO, YAN-SHUAN: Notes on non-chinese terms in the Yüan imperial dietary compendium Yin-shan cheng-yao 飲膳正要, in: Bulletin of the Institute of History and Philology, Academia Sinica vol. XXXIX, 1969
- LATTIMORE, O.: Innerasian frontiers of China, New York 1951 (= American geographical society, Research series No.21)
- LAUFER, B.: Loan-words in Tibetan, in: T'oung Pao, Bd.18, 1916
- LAUFER, B.: Sino-Iranica, chinese contributions to the History of Civilization in Ancient Iran, Chicago 1919 (= Field Museum of Natural History Publication, Anthropological Series vol. XV, No.3)
- LECHNER, K.: Hellenen und Barbaren im Weltbild der Byzantiner, (Diss.) München 1954
- LE COQ, A.v.: Von Land und Leuten in Ostturkestan, Berichte und Abenteuer der 4. deutschen Turfan-expedition, Leipzig 1928
- LEVIN u. POTAPOV: The peoples of Siberia, Chicago and London 1956
- LEXIKON DER ERNÄHRUNGSKUNDE, hrg. von E. Mayerhofer und C. Pirquet, Wien 1926
- LI CH'IA-P'ING (李喬平): The chemical arts of old China, Easton 1948
- LI CHI-CH'ANG (李志常): Ch'ang-ch'un chen-jen hsi-yu-chi (長春真人西遊記), hg. von Wang Kuo-wei (王國維), Shanghai 1927/1928
- LI SHI-CHENG (李時珍): Pen-ts'ao kang-mu (本草綱目),

2 Bde, 1886 (Neudruck 1957)

LICHTFELT, H.: Die Geschichte der Ernährung, Berlin
1913

LIGETI, L.: A mongolsk titkos története, Budapest
1962

LIGETI, L.: Un vocabulaire sino-ouigour des Ming,
in: Acta Orientalia, Bd.19, Budapest 1966

LIPPMANN, E.O.: Entstehung und Ausbreitung der Al-
chemie, Berlin 1919

LIPPMANN, E.O.: Zur Geschichte der Destillation und
des Alkohols, in: Chemiker-Zeitung, Bd.37, 1913

LOEWENTHAL, J.: Irokesische Wirtschaftsaltertümer,
in: Zeitschrift für Ethnologie, Jg.52, 1921, Heft
2/3

MACHATSCHEK, F.: Landeskunde von Russisch-Turkestan,
Stuttgart 1921 (= Bibliothek Länderkundlicher
Handbücher)

MARTHE, F.: Die Wege des Landhandels zwischen Rußland
und China, aus dem Russischen von F. Marthe, in:
Zeitschrift der Gesellschaft für Erdkunde zu Ber-
lin, Bd.2, 1867

MAURIZIO, A.: Die Getreidenahrung im Wandel der Zei-
ten, Zürich 1916

MAURIZIO, A.: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung
von den Urzeiten bis zur Gegenwart, Berlin 1927

MAURIZIO, A.: Geschichte der gegorenen Getränke,
Berlin 1933

MANDEVILLE, J.: Mandeville's travels, texts and
translation by M. Letts, London 1953

MANGHOL UN NIUCA TOBCA'AN (Yüan-ch'ao pi shi): Die
Geheime Geschichte der Mongolen, aus der chine-
sischen Transkription (Ausgabe Ye teh-hui) im

- mongolischen Wortlaut wiederhergestellt von Erich Haenisch, Leipzig 1937 (Nachdruck Wiesbaden 1962)
- MEINERS, C.: Grundriß der Geschichte der Menschheit, Lemgo 1785
- MESSERSCHMIDT, D.G.: Forschungsreise durch Sibirien 1720-1727, hg. von E.Winter und N.A. Figurovskij, 4 Teile, Berlin 1962-1968
- MEYERS ENZYKLOPÄDISCHES LEXIKON, Bd.15, Mannheim 1975
- MIDDENDORFF, A.T.v.: Reise in den äußersten Norden und Osten Sibiriens, 4 Bde, St.Petersburg 1875
- MNT-HAENISCH: s. unter MANGHOL UN NIUCA TOBCA'AN
- MØLLER, K.O.(Hg.): Rauschgift und Genußmittel, Basel 1951
- MÖLLER, J.: Über das Salz in seiner culturgeschichtlichen und naturwissenschaftlichen Bedeutung, Berlin 1874 (= Sammlung gemeinverständlicher wissenschaftlicher Vorträge, hg. von R. Birkow und F.v.Holtzendorff, IX. Serie, Heft 193-216)
- MONTELL, G.: Durch die Steppen der Mongolei, 3. Aufl. Stuttgart (ca. 1940)
- MONTELL, G.: Distilling in Mongolia, in: Ethnos, vol. 2, 1937
- MOTE, F.W.: Yüan and Ming, in: CHANG, K.C., Food in chinese culture
- MTPL: s. unter CHAO KUNG
- MÜLLER, : Nachrichten von einigen zu Irkutzk bekannten Theesurrogaten, in: REHMANN, Sammlung
- MÜLLER, F.: Unter Tungusen und Jakuten. Erlebnisse und Ergebnisse der Olenék-Expedition der kaiserlich russischen Geographischen Gesellschaft, Leipzig 1882
- MUNKUEV, N.C.(Hg.): Men-da bei-lu "Polnoe Opisanie Mongolo-Tatar", in: Pamjatniki Pis'mennosti Vostoka XXVI(Text mit russischer Übersetzung), Moskau 1975

- MUNKUEV, N.C.(Hg.): Kratkje svedenija o černych
Tatarach Pen Da-ya i Sijui Tinga, in: Problemy
Vostokovedenija no.5/1960, S.135-158(russische
Übersetzung)
- NABAVI, MIR-HOSSEIN: Hygiene und Medizin im Koran,
Stuttgart 1967
- NEUHOF, J.: Die Gesantschaft der Ost Indischen Ge-
sellschaft in den Vereinigten Niederländern an
den Tartarischen Cham/und nunmehr auch Sinischen
Keiser/Berichte durch die Herrn Peter de Gojern/
und Jacob Keisern, darinnen begriffen die aller
merkwürdigsten sachen/ welche ihnen/ auf wählender
Reise vom 1655 jahre bis in das 1657 aufgestossen
- OLEARIUS, A.: Vermehrte Neue Beschreibung der Musco-
witischen und Persischen Reyse, Schleswig 1656
(Neudruck 1971)
- PALLAS, P.S.: Reise durch verschiedenen Provinzen
des Russischen Reichs, 3 Teile, St. Petersburg
1771-1776
- PALLAS, P.S.: Sammlung historischer Nachrichten über
die mongolischen Völkerschaften, 2 Teile, St.
Petersburg 1776
- P'ENG TA-YA(彭大雅): Hei-ta shih-liao (黑鞑事略),
erläutert von Hsü T'ing(徐霆), hg. von Wang Kuo-
wei(王国维), Shanghai 1927/1928
- PAPROTH, H.-J.: Studien über das Bärenzeremoniell I :
Bärenjagdriten und Bärenfeste bei den tungusischen
Völkern, Uppsala 1976
- PELLIOT, P.: Le nom turc du vin dans Odoric de Porde-
none, in: T'oung Pao, Bd.15, 1914
- PELLIOT, P.: Critical Note on the Earliest Reference

- to tea, in: T'oung Pao, Bd.21, 1922
- PELLIOT, P.: Notes on Marco Polo, 2 Bde, Paris 1959-1963
- PLANO CARPINI, J.de: Geschichte der Mongolen und Reisebericht 1245-1247, übers. von F. Risch, Leipzig 1930
- PLATH, H.J.: Nahrung, Kleidung und Wohnung der alten Chinesen, in: Abhandlungen der philos.-philol. Classe der königl. bayer. Ak. d. Wiss., Bd.11, Abt.3, 1868
- PLISCHKE, H.: Das Kuhblasen, eine völkerkundliche Miszelle zu Herodot, in: Zeitschrift für Ethnologie, Bd.79, 1954
- POLO, M.: The book of Sir Marco Polo, translated by H. Yule, 2 vols., ed. by H. Cordier, 3rd ed., London 1903
- POLO, M.: The Description of the world, translated by Moule and Pelliot, 2 vols., London 1938
- POLO, M.: Die Reisen des Venezianers Marco Polo im 13. Jahrhundert, - zum ersten Mal vollständig nach den besten Ausgaben Deutsch mit einem Kommentar von A. Bürck, 2. unveränderte Ausgabe, Leipzig 1855
- POPPE, N.: Ein altmongolischer Hochzeitgebrauch, in: Studia Sino-Altaica, Festschrift für E. Haenisch zum 80. Geburtstag, Wiesbaden 1961
- POPPE, N.: Zum Feuerkultus bei den Mongolen, in: Asia Major, Bd.2/1, 1925
- POTAPOV, L.P.: Drevnij obyčaj, otryžaljuščij pervobytno-obščinnyj byt kočevnikov, in: Tjurkologičeskij sbornik, Bd.1, 1951
- POTAPOV, L.P.: Pišča altajcev, in: Sbornik Muzej antropologii i êtnografii, Bd.14, 1953

- POTAPOV, L.P. u. MENGES, K.: Materialien zur Volkskunde der Türkvölker des Altaj, in: Mitteilungen des Seminars für Orientalische Sprachen(=Ostasiatische Studien Bd.37, 1934)
- POUCHA, P.: Die Geheime Geschichte der Mongolen als Geschichtsquelle und Literaturdenkmal, ein Beitrag zu ihrer Erklärung, Prag 1956 (=Archiv Orientální, Supplementa Bd.IV)
- PRENTICE, E.P.: Hunger and history, New York 1951
- PRSCHEWALSKI, R.v.: Reisen in der Mongolei, im Gebiet der Tanguten und den Wüsten Nordtibets in den Jahren 1870 bis 1873, aus dem Russischen und mit Anmerkungen versehen von A.Kohn, Jena 1877
- PTKM: s. unter LI SHI-CHENG
- PULLEYBLANK, E.G.: The consonantal system of old chinese, in: Asia Major Bd.9 (NS), 2, 1962
- QUIGGIN, A.H.: A survey of primitive money, London 1949
- RADLOFF, W.: Aus Sibirien, lose Blätter aus meinem Tagebuche, 2 Bde, Leipzig 1893
- RÄNK, G.: Das System der Raumeinteilung in den Behausungen der nordeurasischen Völker, 2 Bde, Stockholm 1949-1951
- RÄNK, G.: Gegorene Milch und Käse bei den Hirtenvölkern Asiens, in: Journal de la Société Finno-Ougrienne, Bd.70, 1970
- RÄSÄNEN, M.: Versuch eines etymologischen Wörterbuches der Türksprachen, Helsinki 1969 (Lexica societatis fenno-ugricae XVIII,1)
- REHMANN, J.(Hg.): Sammlung auserlesener Abhandlungen und merkwürdiger Nachrichten russischer Ärzte und Naturforscher, St. Petersburg 1812
- REHMANN, J.: Mongoleireise zur späten Goethezeit, hg. von W.Heissig, Wiesbaden 1971

- RICHTHOFEN, F.v.: China, 3 Bde, Berlin 1877
- ROSSABI, M.: The tea and horse trade with Inner Asia during the Ming, in: Journal of Asian History, Bd.4, Wiesbaden 1970
- RUBRUK, W.v.: Reise zu den Mongolen 1253-1255, übers. von F. Risch, Leipzig 1934
- RUBRUK, W.v.: The journey of William of Rubruk to the eastern parts of the world 1253-55, translated by William Woodville Rockhill, London 1900
- RUDENKO, S.I.: Studien über das Nomadentum, in: L. Földes(Hg.), Viehwirtschaft und Hirtenkultur, Budapest 1969
- SCHAFER, E.H.: The golden peaches of Samarcand, Berkeley/Los Angeles 1963
- SCHAFER, E.H.: T'ang, in: CHANG, K.C., Food in chinese culture
- SCHILTBERGER, H.: Das Reisebuch des Hans Schiltberger, Faksimiledruck der Originalausgabe von A.Sorg, 3.Aufl. Augsburg 1478, hg. von E.Geck, Wiesbaden 1969
- SCHLEIDEN, M.J.: Das Salz, seine Geschichte, seine Symbolik und seine Bedeutung im Menschenleben, Leipzig 1875
- SCHMIDT, F.M.: Über Rubruk's Reise von 1253-1255, in: Zeitschrift der Gesellschaft für Erdkunde zu Berlin, Bd.20, 1885
- SCHOTT, W.: Über die ächten Kirgisen, in: Phil. u. hist. Abh. d. königl. Ak.d.Wiss. zu Berlin, 1864
- SCHRADER, O.: Reallexikon der Indogermanischen Altertumskunde, hg. von A. Nehring, 2 Bde, Berlin und Leipzig 1917-1923, 1929
- SCHROETER, J.: Das Salz in der Vorgeschichte und in der Antike, in: Ciba-Zeitschrift 77, Bd.7, Wehr/Baden 1956

- SCHROETER, J.: Von den Kochsalz-Surrogaten, in:
Ciba-Zeitschrift 77, Bd.7, Wehr/Baden 1956
- SCHUBERT, J.: Paralipomena Mongolica - Wissen-
schaftliche Notizen über Land, Leute und Lebens-
weise in der Mongolischen Volksrepublik, Berlin/
DDR 1971 (= Veröffentlichungen des Museums für
Völkerkunde zu Leipzig, Heft 19)
- SCHUYLER, E.: Turkestan, New York 1877
- SCHWARZ, F.v.: Turkestan, die Wiege der indogermanischen Völker, Freiburg i.Breisgau 1900
- SCOBEL, A.: Geographisches Handbuch zu Andreess
Handatlas mit besonderer Berücksichtigung der politischen, kommerziellen und statistischen Verhältnisse, Bielefeld und Leipzig 1894
- SCURLA, H.: Jenseits des steinernen Tores, Berlin/
DDR 1965
- SEYFFERT, C.: Einige Beobachtungen und Bemerkungen
über die Ernährung der Naturvölker, in: Zeitschrift für Ethnologie, Jg.36, Heft 14, 1931
- SHAW, R.: Reise nach der Hohen Tartarei, Yarkand
und Kashghar und Rückreise über den Karakorum -
Pass, aus dem Englischen von J.G.A. Martin, Jena
1876
- SHIRATORI, K. (白鳥庫吉): Onyaku möbun genchō hishi
(音訳蒙文元朝秘史), Tokyo 1942
- SIEVER, J.: Briefe aus Sibirien an seinen Lehrer den
Königl. Großbritischen Hofapotheker Herrn Brande,
den Königl. Großbritannischen Botaniker Herrn Ehrhart
und den Bergcommissarius und Rathsapotheker
Herrn Westrumb, in: Neue Nordische Beyträge zur
physikalischen und geographischen Erd- und Völker-
beschreibung, Naturgeschichte und Ökonomie, Bd.
VII, St. Petersburg und Leipzig 1796

- SPULER, B.: Die Mongolen in Iran, 3.Aufl. Berlin 1978
- SSANANG SSETSEN: Geschichte der Ost-Mongolen und ihres Fürstenhauses, verfaßt von Ssanang Ssetsen, aus dem mongolischen übersetzt und mit Originaltexten herausgegeben von I.J.Schmidt, St. Petersburg 1829
- SSU-MA CH' IEN (司馬遷): Shih-chi (史記), 10 Bde, Peking 1964
- STEIGER, A.: Vom Hopfen, in: Westöstliche Abhandlungen, Rudolf Tschudi zum siebzigsten Geburtstag überreicht v. Freunden u. Schülern, hg. von F. Meier, Wiesbaden 1954
- STEINMANN, A.: Zur Geschichte des Teegenusses, in: Ciba-Zeitschrift, Jg.10, Nr.111, Basel 1948
- STEINMANN, A.: Die Verbreitung der Teeblätter, in: Ciba-Zeitschrift, Jg.10, Nr.111, Basel 1948
- STEINMANN, A.: Heimat, Verbreitung und Anbau der Tee-pflanzen, in: Ciba-Zeitschrift, Jg.10, Nr.111, Basel 1948
- STEINMANN, A.: Teehandel und Teekonsum der Welt, in: Ciba-Zeitschrift, Jg.10, Nr.111, Basel 1948
- STEINMETZ, R.S.: Endokannibalismus, in: Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, Bd.26, 1896
- STOKAR, W.v.: Urgeschichte des Hausbrotens, Leipzig 1951
- SULAYMAN: Voyage du marchand arabe Sulayman en Inde et en Chine rédigé en 851 suivi de remarques par Abu Zayd Hasan (vers 916), traduit de l'Arabe avec Introduction, Glossaire et Index par G. Ferrand, Paris 1922
- SZÉCHENYI, B.: Die wissenschaftlichen Ergebnisse der Reise des Grafen Béla Széchenyi in Ostasien 1877-1880, 3 Bde, Wien 1839, 1898, 1899

- TAFEL, A.: Meine Tibetreise, 2 Bde, Stuttgart 1914
- TALLQVIST, K.: Himmelsgegenden und Winde, in: Studia Orientalia, Bd.2, Helsinki 1928
- TANI, F. (谷隆光): Mindai chamaboeki no kenkyu (明代茶臣貿易の研究), in: Shirin (史料) 49/5 u.6, Kyoto 1966
- THESLEFF, A.A.: Tagebuch, in: REHMANN, Mongoleireise zur späten Goethezeit
- THIEL, E.: Die Mongolei, München 1958 (=Veröffentlichungen des Osteuropa-Instituts München, Bd.13)
- TIMKOWSKI, G.: Reise nach China durch die Mongolei in den Jahren 1820 und 1821, aus dem russischen übersetzt von M.J.U.E. Schmidt, 3 Teile, Leipzig 1825
- TUGUTOV, I.E.: Pišča južnykh burjat', in: Sovetskaja etnografija, H.3, 1957
- UNESADA, T. (梅棹忠夫): Chichi o meguru Mongol no seitai (乳をめぐるモンゴルの生態), in: Bunkajinruigaku (文化人類学) hg. von T.Obayashi (大林太良) u.a., Tokyo 1971
- UNKRIG, W.: Mongolisches Volksleben, in: Baessler-Archiv, Bd.17, Heft 3, 1934
- UNSCHULD, P.U.: Pen-ts'ao 本草 2000 Jahre traditionelle pharmazeutische Literatur Chinas, München 1973
- VAJDA, L.: Traditionelle Konzeption und Realität in der Ethnologie, in: Festschrift für A.E.Jensen, Teil II, München 1964
- VAJDA, L.: Untersuchungen zur Geschichte der Hirtenkulturen, Wiesbaden 1968
- VÁMBÉRY, H.: Die primitive Cultur des Turko-tatarischen Volkes, Leipzig 1879
- VÁMBÉRY, H.: Das Türkenvolk in seinen ethnologischen und ethnographischen Beziehungen geschildert, Leipzig 1885
- WALTER, H.: Die Vegetation Osteuropas, Nord- und Zentralasiens, Stuttgart 1974

- WEIERS, M. Mongolische Reisebegleitschreiben aus Čagatai, in: Zentralasiatische Studien, Bd.1, 1967
- WEULE, K.: Chemische Technologie der Naturvölker - Anfänge der Naturbeherrschung 2, 2.Aufl. Stuttgart 1922
- WHYTE, R.O.: Rural nutrition in China, Oxford 1972
- WIENS, H.J.: Geographical limitation to food production ... , in: Annals of the Association of American Geographers, Bd.41, Lawrence 1951
- WISSMANN, H.v.: Ursprungsherde und Ausbreitungswege von Pflanzen- und Tierzucht und ihre Abhängigkeit von der Klimageschichte, in: Erdkunde, Archiv für wissenschaftliche Geographie Bd.XI, Heft 2 u. 3, 1957
- WITTVOGEL, K.A. and FÊNG CHIA-SHÊNG: History of chinese society Liao (907-1125), Philadelphia 1949 (= Transactions of the American Philosophical Society, New series-Vol. 36) (Reprinted 1970)
- WTCW: Wu-t'i Ch'ing-wen chien 五体清文鑑 (Pentaglot Dictionary of Manchu Language), Peking 1957
- YANG, LIEN-SHENG: Das Geld und seine Beziehung in der chinesischen Geschichte, in: Saeculum, Bd.8, 1957
- YSCY: s. unter HU SSU-HUI
- YULE, H.: Cathay and the way thither, 2 vols., 2.ed., London 1913-1916
- ZEHLERS UNIVERSAL-LEXICON, Bd.24, Leipzig und Halle 1740; Bd.30, 1741; Bd.40, 1744
- ZEUNER, F.E.: A history of domesticated animals, London 1963
- ZWICK, H.A.: Reise von Sarepta in verschiedene Kal- mücken-Horden des Astrachanischen Gouvernements im

Jahr 1823 vom 26ten May bis 21ten August ... un-
ternommen von Heinr. Aug. Zwick und Joh. Gottf.
Schill und von ersterem beschrieben, Leipzig
1827

Lebenslauf

Teruko TAKAMIYA

geb. 17.1.1942 in Tokyo/Japan

März 1960 : Abschluß der High School

April 1961 -

März 1965 : Jura-Studium an der Waseda-Universität
in Tokyo

März 1965 : Graduierung zum Bachelor of Arts (Jura)

April 1965 -

März 1966 : Studium der Geschichte an der Waseda-
Universität

SS 1967 -

SS 1969 : Studium der Geschichte an den Universi-
täten München und Köln

WS 1969/70 -

SS 1976 : Studium der Völkerkunde, Mongolistik und
Kultur und Geschichte des Nahen Orients
sowie Turkologie an der Universität
München

Insbesondere hörte ich bei den Professoren L. Vajda,
H. Straube, H. Franke, H.-J. Kissling.

München, 13. Februar 1978

Teruko Takamiya

